

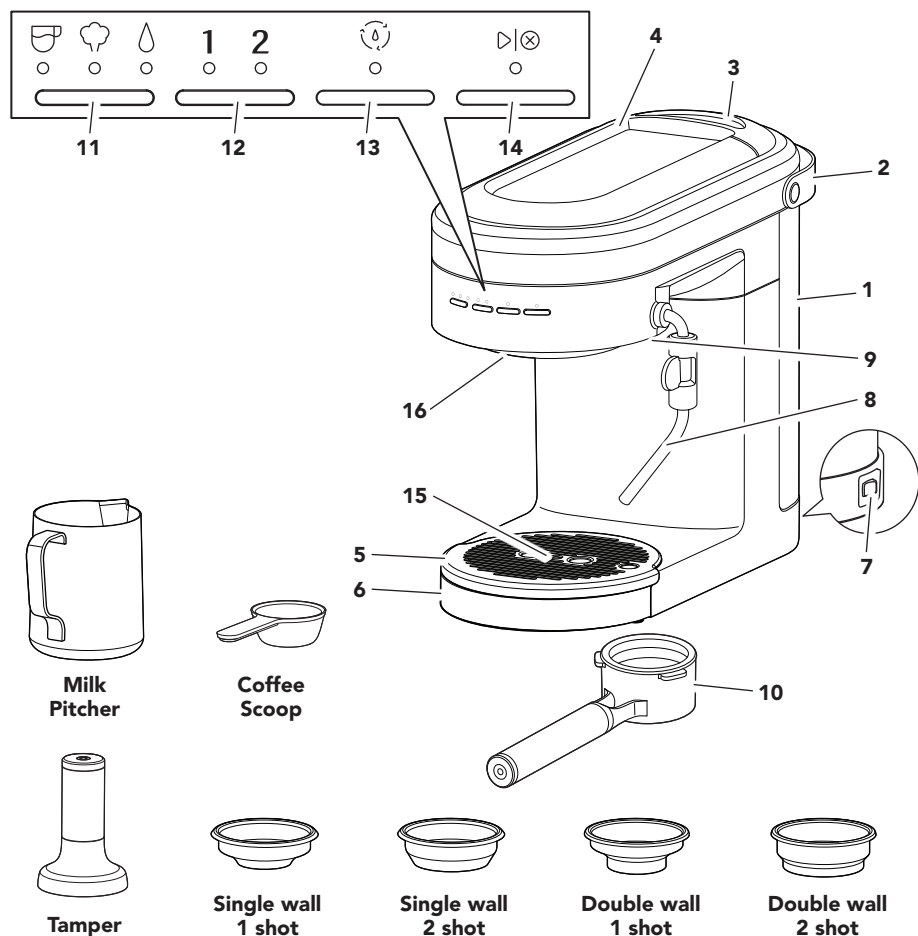
KitchenAid®

KES6404, KES6504



PARTS AND FEATURES

ESPRESSO MACHINE



1 Water tank (Capacity: 47 ounces)

2 Water tank handle

3 Water tank lid

4 Cup warmer

5 Drip tray plate

6 Drip tray

7 Main power On/Off switch

8 Steam wand

9 Steam wand release button

10 Portafilter (58 mm)

11 Mode button : Espresso
: Steam
: Hot Water

12 Dose button : **1** (1 shot)
: **2** (2 shot)

13 Clean cycle button

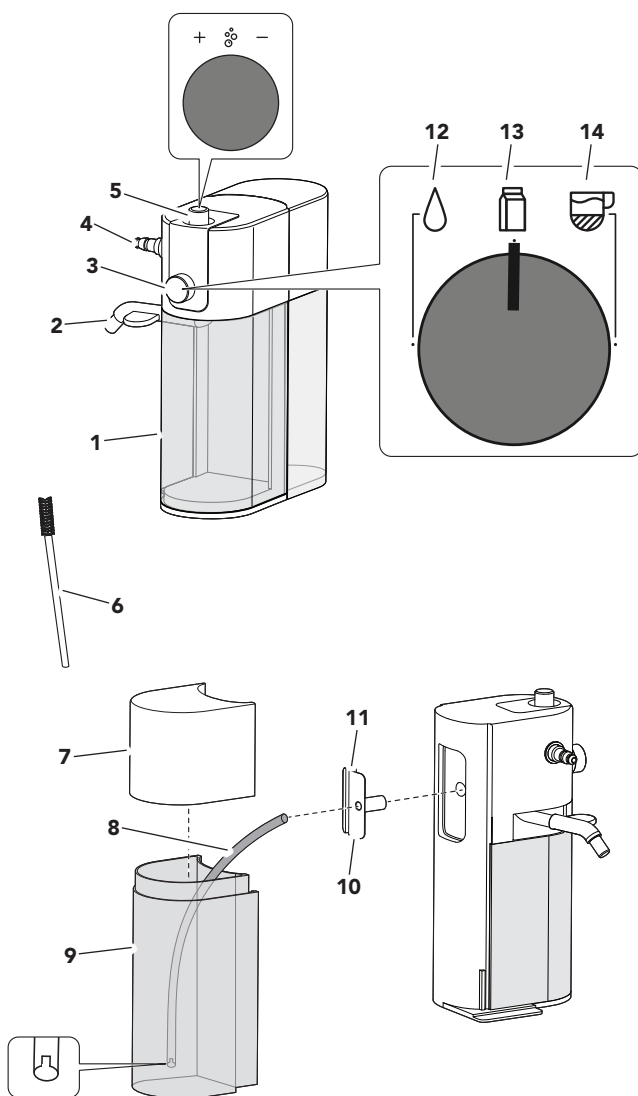
14 Start/Cancel button

15 Empty drip tray indicator

16 Group head

PARTS AND FEATURES

MILK FROTHER ATTACHMENT



- | | | | |
|---|-----------------------------|----|---------------------|
| 1 | Storage container | 8 | Milk hose |
| 2 | Milk dispenser tube | 9 | Milk tank |
| 3 | Function knob | 10 | Milk hose connector |
| 4 | Steam port | 11 | Milk hose clip |
| 5 | Froth level adjustment knob | 12 | Hot water function |
| 6 | Brush | 13 | Hot milk function |
| 7 | Milk tank lid | 14 | Froth milk function |

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against fire, electric shock, and personal injury do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always turn the appliance off, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the appliance off, then remove plug from wall outlet.
12. Do not clean the Espresso Machine or Milk Frother Attachment with abrasive cleaners, steel wool, or other abrasive materials.
13. Use extreme caution when using hot steam.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Irritation to skin or eyes can occur if they come into contact with the descaling solution. Avoid skin and eye contact. Rinse off descaling solution with clean water. Obtain medical advice after eye contact.

PRODUCT SAFETY

16. Damage to delicate surfaces can occur after contact with the descaling solution. Remove any splashes immediately.
17. **WARNING:** To avoid the risk of injury, do not open the brew chamber during the brew process.
18. Turn the Espresso Machine OFF (and detach the Milk Frother Attachment from the Espresso Machine) before cleaning. Make sure the steam/water flow stops completely before disassembling.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

Wattage: 1460 W

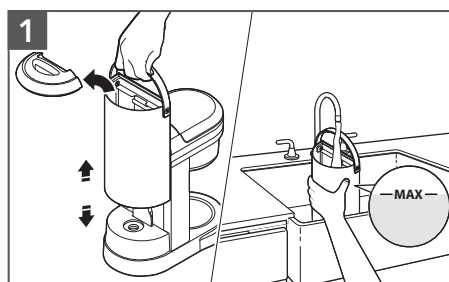
NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician or service person. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service person to install an outlet near the appliance.

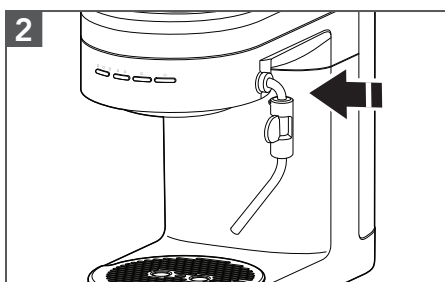
The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

GETTING STARTED

First, clean all parts and accessories (See "Care and Cleaning" section).
Place the Espresso Machine on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.



Fill the Water tank with fresh water (max. 47 ounces). Replace the Water tank lid.



Insert the Steam wand until you hear a click.

IMPORTANT: Distilled water or mineral water can damage the Espresso Machine.
Do not use either to brew espresso.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



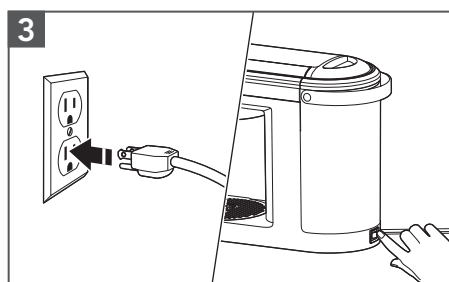
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

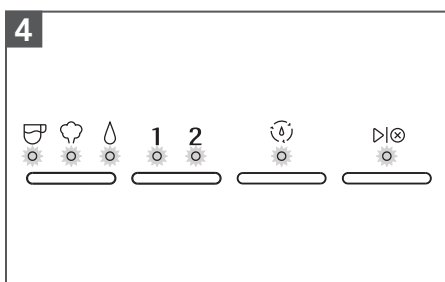
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

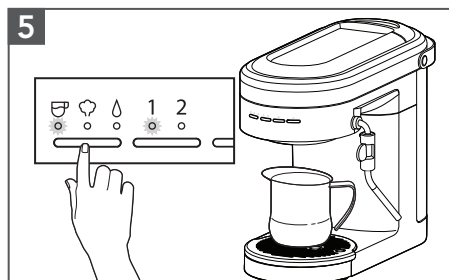


Plug into a grounded 3 prong outlet.
Press the Main power switch to "ON (-)".



The machine automatically pumps water into the heater and starts heating. When lights stop blinking, the Espresso Machine is ready for use.

GETTING STARTED



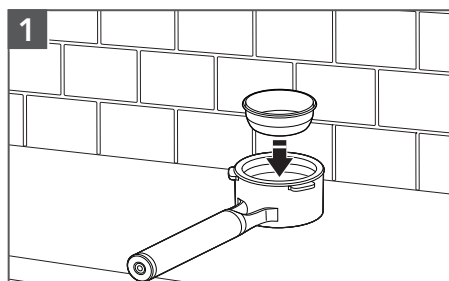
To rinse the Group head, place a container under the Group head. Toggle the Mode button to select Espresso. Toggle Dose button to **1** and press **▶⊗** button. The machine will flush water through the Group head and automatically stop when the cycle is complete.



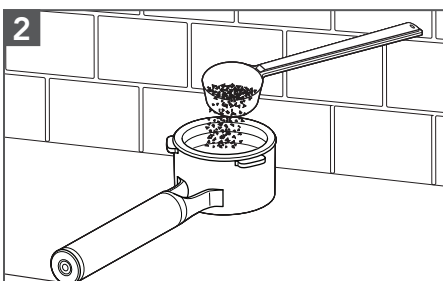
To rinse the Steam wand, direct the Steam wand towards the Drip tray or into a cup. Then, toggle the Mode button to select Hot Water and press **▶⊗** button to start. Allow water to flow for 3 to 5 seconds then, press **▶⊗** button to stop.

PRODUCT USAGE

BREWING ESPRESSO











Select desired Filter basket (see Basket selection chart). Press the Filter basket into the Portafilter until it clicks into place.

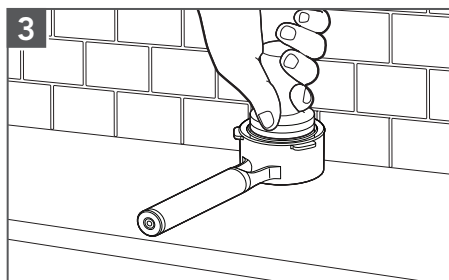


Fill the Filter basket with fine Espresso coffee grounds (see Basket selection chart for dosing recommendations).

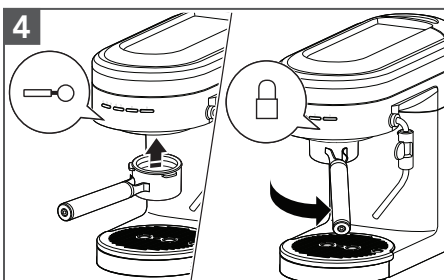
BASKET SELECTION CHART

Basket type	Shot	Dose (gram)	Use for
Single wall 	1 shot 	10 - 12	Freshly ground whole bean coffee
Single wall 	2 shot 	18 - 20	Freshly ground whole bean coffee
Double wall 	1 shot 	10 - 12	Pre-ground coffee
Double wall 	2 shot 	18 - 20	Pre-ground coffee

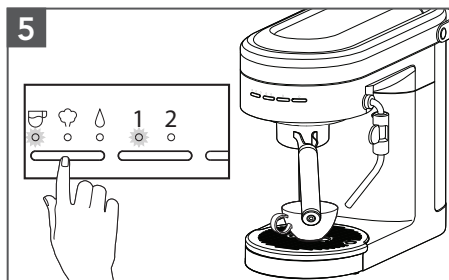
PRODUCT USAGE



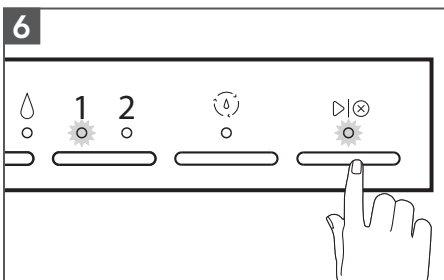
Tap the Portafilter to level the ground coffee bed and rest on a flat surface. Use the Tamper to tamp down the ground coffee. Sweep excess coffee grinds from the rim.



Position the Portafilter under the Group head with the handle align to unlock. Raise the Portafilter into the Group head and twist to the right side to lock.



Toggle the Mode button to select Espresso. Toggle the Dose button to select desired number of shots 1 (~ 1 ounce) or 2 (~ 2 ounces).



Press ►⚙ button to run selected Espresso cycle.

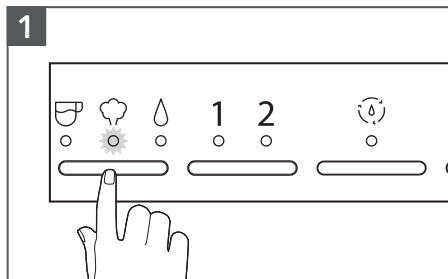
NOTE: Do not remove the Portafilter when brewing.

TIP: Shot duration should be between 20-30 seconds for 1 and 2 shot selections.

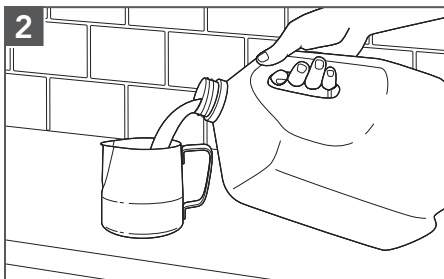
- If less than 20 seconds: decrease grind size and/or increase tamp pressure.
- If more than 30 seconds: increase grind size and/or reduce tamp pressure.

PRODUCT USAGE

USING THE STEAM MODE FOR MILK

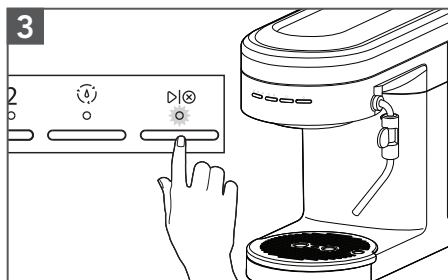


Toggle the Mode button to select Steam. The machine will automatically start heating, indicated by the flashing Steam light. The Steam light will go solid when machine is ready for steaming.

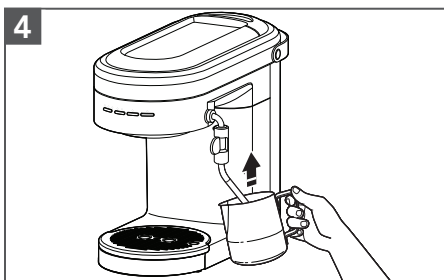


Fill the Milk pitcher with desired amount of cold milk.

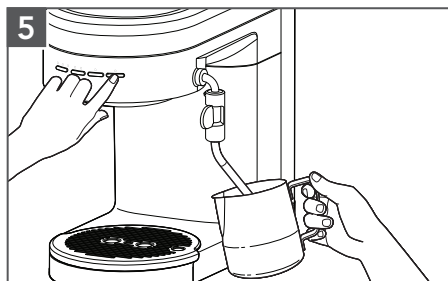
TIP: Fill to bottom of the pour spout.



Angle the Steam wand towards the Drip tray or into a cup. Press ►⏻ button to start. Once water turns to steam, press ►⏻ button to stop.



Adjust the Steam wand to desirable position. Submerge the tip of the Steam wand just below the surface of milk in the Milk pitcher.



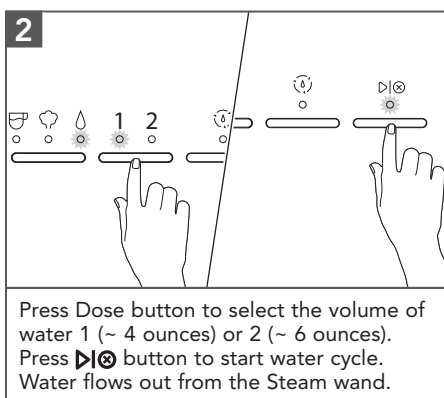
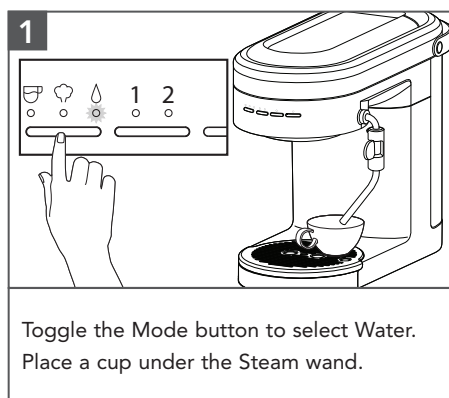
Press ►⏻ button to initiate the steam. Froth until desired level of foam and temperature is reached. To stop the steam, press ►⏻ button again.

To avoid splattering, wait until the steam stops before removing the Steam wand from the milk.

PRODUCT USAGE

USING HOT WATER FEATURE

The Steam wand can also dispense hot water which is great for an americano, tea, hot chocolate, etc. You can also use hot water to pre-heat cups.

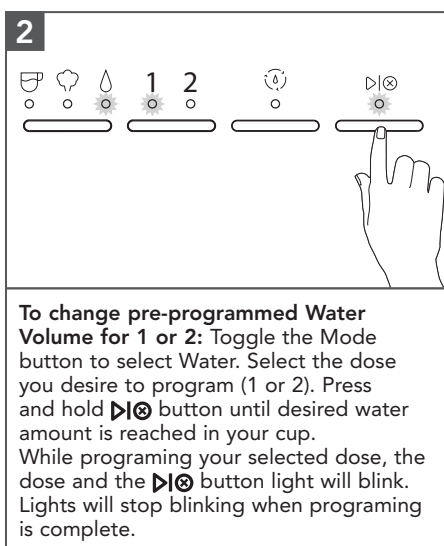
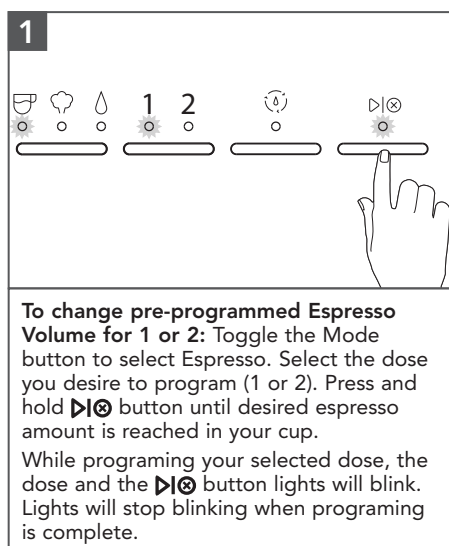


NOTE: You can pause the cycle by pressing **▶|◻** button to stop the flow of water before the cycle complete.

PROGRAMING FUNCTION

The Espresso Machine is equipped with programing functionality. Any customized settings will be saved even in the event power is lost to the machine.

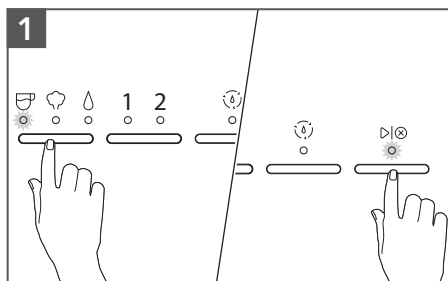
PROGRAMING THE ESPRESSO AND HOT WATER AMOUNT



PROGRAMING FUNCTION

TIP: To restore all factory settings, Press and Hold "Dose button" for 3 seconds. Changing the factory default Espresso or Water Volumes may impact the intended performance of the machine.

PROGRAMING THE WATER TEMPERATURE AND WATER HARDNESS

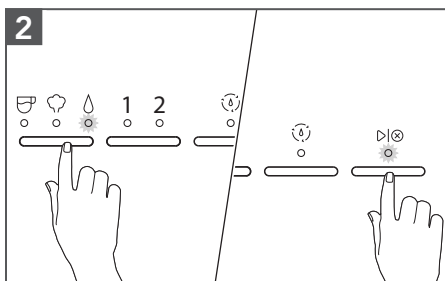


To change pre-programmed Water Temperature: Toggle the Mode button to select Espresso, press and hold for 3 seconds.

The indicator lights will show the default factory setting or previous saved setting (see Indicator light chart for reference).

Toggle the Mode button between Low-Mid-High to select desired temperature.

To save your selection, press **Dose** button or wait for 10 seconds.



To change pre-programmed Water Hardness: Toggle the Mode button to Water, Press and hold for 3 seconds.

The indicator lights will show the default factory setting or previous saved setting (see Indicator light chart for reference).

Toggle the Mode button between Low-Mid-High to select desired water hardness.

To save your selection, press **Dose** button or wait for 10 seconds.

INDICATOR LIGHT CHART

Water Temperature or Water Hardness			
Low			
Medium			
High			

NOTE: Water Hardness - Low: 0 to 60 ppm
 Medium: 60 to 120 ppm
 High: more than 120 ppm

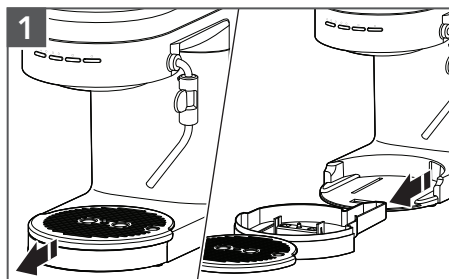
TIP: To restore all factory settings, Press and Hold "Dose button" for 3 seconds. All indicator lights will blink indicating that all settings are restored.

CARE AND CLEANING

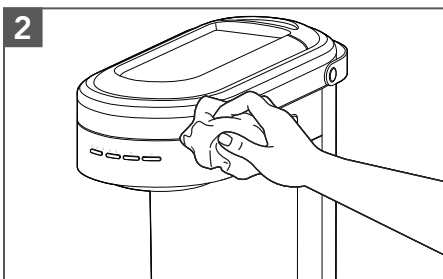
For best results, regularly clean the Espresso Machine and accessories.

IMPORTANT: Unplug the Espresso Machine before cleaning. Allow the Espresso Machine and accessories to cool down.

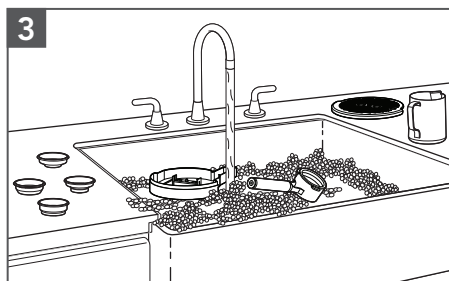
NOTE: Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning the Espresso Machine, parts, or accessories. Do not immerse the Espresso Machine or cord in water or other liquids.



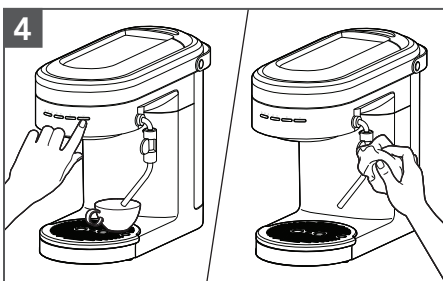
When the Drip tray indicator rises and becomes visible above the surface of the Drip tray plate, empty the Drip tray and rinse with warm water.



Wipe the Espresso Machine housing and Group head with a clean soft damp cloth.



Wash the Drip tray, Portafilter, Filter baskets, Milk pitcher, and Drip tray plate in warm, soapy water and rinse with clean water. Dry with a soft cloth.



Clean the Steam wand after every use. Toggle the Mode button to select Water. Position the Steam wand over Drip tray or into a cup. Press **▶|⊗** button, wait 3 to 5 seconds. Press **▶|⊗** button to stop. Wipe down Steam wand exterior with a soft damp cloth.

NOTE: To remove the Steam wand press the Steam wand release button.

CARE AND CLEANING

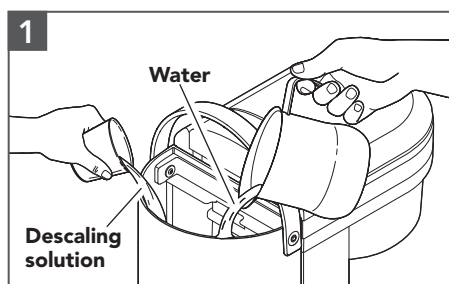
DESCALING THE ESPRESSO MACHINE

The descaling program enables simple and effective descaling of your Espresso Machine. Descalcify the Espresso Machine regularly, but a minimum whenever the "Clean (☹)" indicator is blinking. The frequency of descaling depends on the hardness of the water in your region. Therefore, it is important to program the Espresso Machine according to the water hardness level of your location.

NOTE: The descaling process runs in 4 phases, takes approximately 10 minutes and must be completed before next use. At any time during the descaling program you can pause the cycle by pressing ►|⊗ button. And, resume too by pressing ►|⊗ button.

IMPORTANT: Only use descaling solution intended for Espresso Machines.

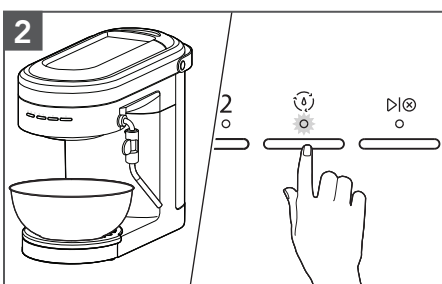
SET UP OF GROUP HEAD DESCALING



Fill 8.5 ounces water and 4.25 ounces descaling solution inside the Water tank.

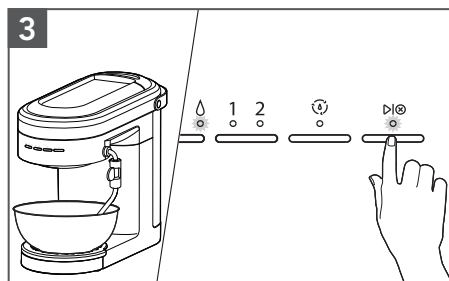
NOTE: The clean cycle is designed to run as per the above mentioned water and descaling solution volumes.

The cycle cannot be completed with any less volume than mentioned above.

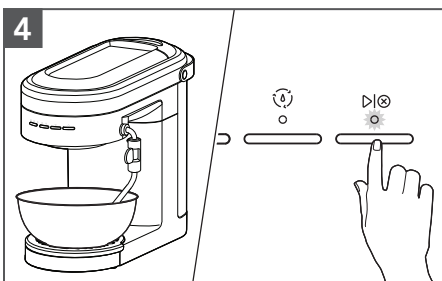


Phase 1: Place a container (~ 17 ounces) on the Drip tray below the Group head. Press the Clean cycle (☹) button for 3 seconds or until Clean light is solid. Then, press ►|⊗ button to start first phase of decalcification cycle.

Start/Cancel (►|⊗) will blink fast after the first phase is complete. Empty the container.



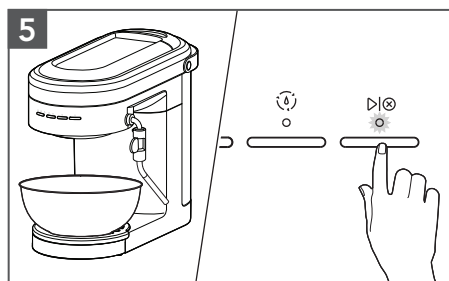
Phase 2: Place the container (~ 17 ounces) below the Steam Wand. Then, press ►|⊗ button. Start/Cancel (►|⊗) and Water Mode lights will blink fast after the second phase is complete. Empty the container.



Phase 3: Place the container (~ 17 ounces) below the Steam wand. Empty, rinse and refill the Water tank with fresh water to Max fill line. Replace the Water tank. Press ►|⊗ button.

Start/Cancel (►|⊗) will blink fast after the third phase is complete. Empty the container.

CARE AND CLEANING



Phase 4: Place the container (~ 17 ounces) on the Drip tray below Group head. Then, press ►⊗ button. Clean ⌚ light and ►⊗ button light will blink fast after the fourth and final phase is complete. Empty the container. Press ►⊗ button to complete the Clean cycle. Machine will go back into heating mode.

WINTER STORAGE CARE

IMPORTANT: To avoid damage, use and store your Espresso Machine where it will not freeze. Because some water remains inside the unit, freezing can damage the product. If storing or moving during freezing weather, purge your Espresso Machine.

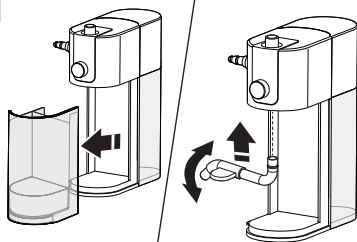
To purge the Espresso Machine, ensure Steam wand is attached and Water tank is at least half full.

1. Place a cup under the Steam wand nozzle.
2. Turn the Espresso Machine On, toggle the Mode button to Steam. Press ►⊗ button. Once steam exits the Steam wand for approximately 10 seconds, remove Water tank and allow remaining water in the machine to exit through the Steam wand.
3. Purging cycle will be complete once Espresso Machine stops and the Water mode will blink.
4. Turn the Main power On/Off (-) button to Off. Empty and re-install Water tank. Then, unplug the Espresso Machine.

ASSEMBLING THE MILK FROTHER ATTACHMENT

Before first use, clean all parts and accessories. (See “Care and Cleaning” section).

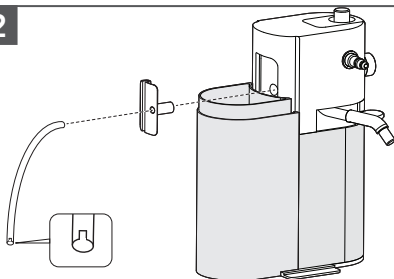
1



Assembling Milk dispenser: Remove the Storage container and insert the Milk dispenser tube. Then, replace the Storage container.

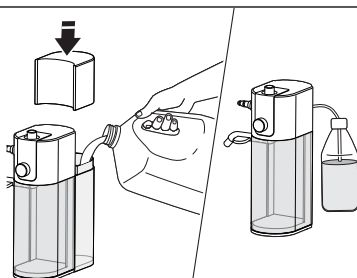
Tip: Wet end of Milk dispenser tube with fresh water to aid in assembly.

2



Remove the Milk tank lid. Insert the Milk hose connector in the Milk inlet hole. Firmly insert the Milk hose in the Milk hose connector. Immerse the Milk hose into the Milk tank.

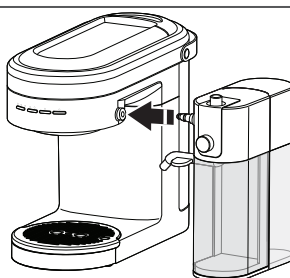
3



As desired, fill the Milk Tank (max. 17 oz) with the cold milk and replace the Milk tank lid.

Also, you can directly immerse the Milk hose in any milk container or milk bottle.

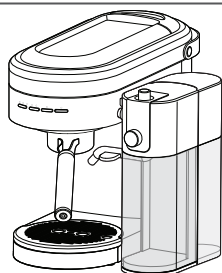
4



On the Espresso Machine, press the Steam wand release button to remove the Steam wand.

Align Steam port to the machine, press together until you hear a click. Direct the Milk dispenser tube towards the cup.

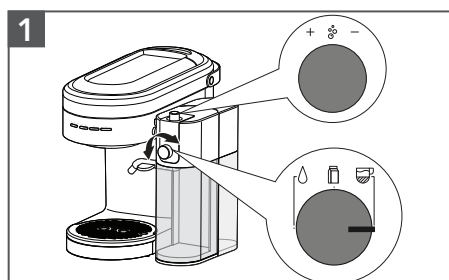
5



Your Espresso Machine with the Milk Frother Attachment is now ready to use.

USING THE MILK FROTHER ATTACHMENT

FOR FROTH MILK



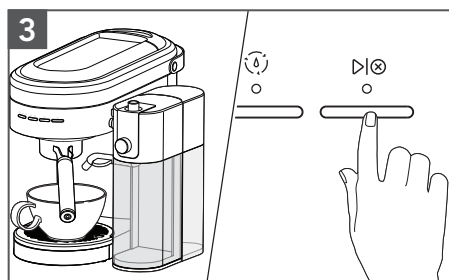
Align the Function knob to Froth milk function. Rotate the Froth level adjustment knob to desired level.

NOTE: For the Froth level adjustment knob, it is suggested to start with 90 Degrees rotation from the screwed down location.



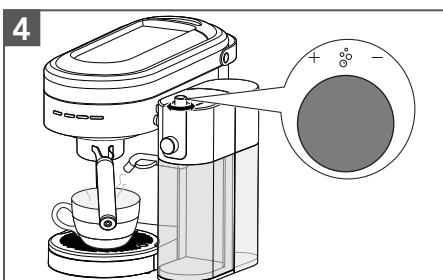
Turn On the Espresso Machine and toggle the Mode button to select Steam.

Toggle the Dose button to 1 or 2 (1 for less milk and 2 for more milk).



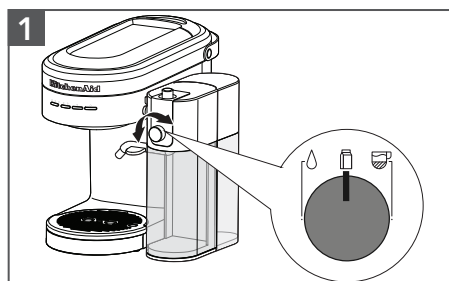
Place the desired cup below the Portafilter and Milk dispenser.

Press ►X button on the Espresso Machine to start the cycle.



Froth level can be adjusted throughout the automatic frothing cycle by rotating the Froth level adjustment knob.

FOR HOT MILK



Align Function knob on Milk Frother Attachment to the Hot milk function.



Turn On the Espresso Machine and toggle the Mode button to Steam. Toggle the Dose button mode to 1 or 2 (1 for less milk and 2 for more milk).

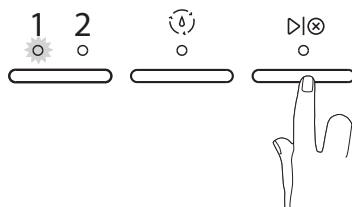
USING THE MILK FROTHER ATTACHMENT

3



Place the desired cup below the Portafilter and Milk dispenser.

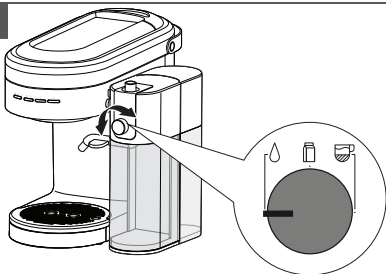
4



Press **▶|⊗** button on the Espresso Machine to start the cycle.

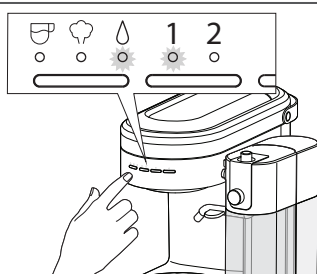
FOR HOT WATER

1



Align the Function knob on the Milk Frother Attachment to the Hot water function.

2



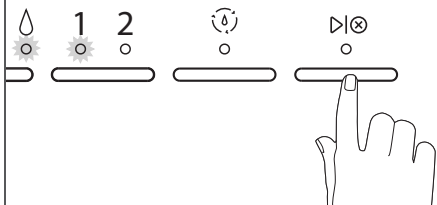
Turn On the Espresso Machine and toggle the Mode button to Water. Toggle the Dose button to 1 or 2 (1 for less water and 2 for more water).

3



Place the desired cup below the Portafilter and Milk dispenser.

4



Press **▶|⊗** button on the Espresso Machine to start the cycle.

USING THE MILK FROTHER ATTACHMENT

PROGRAMMING FUNCTION

The Espresso Machine is equipped with programming functionality for customized milk and water doses (1 and 2).

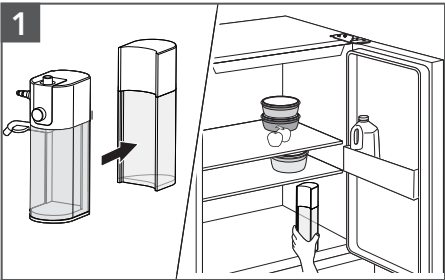
NOTE: Milk Frother Attachment must be assembled to the Espresso Machine for any customized settings to be saved.

Beverage	Select Function	Select Dose	Preparation
Foam or Milk	Steam (☞)	1 or 2	Press and hold ►⊗ button on the Espresso Machine until desired volume is dispensed into your cup.
Hot Water	Water (Δ)	1 or 2	

CARE AND CLEANING

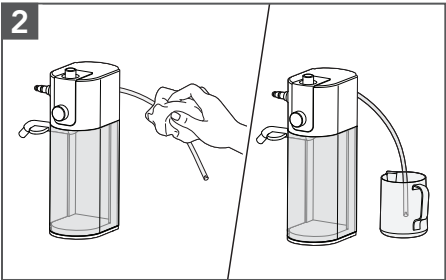
CLEANING THE MILK FROTHER ATTACHMENT AFTER EVERY USE

1



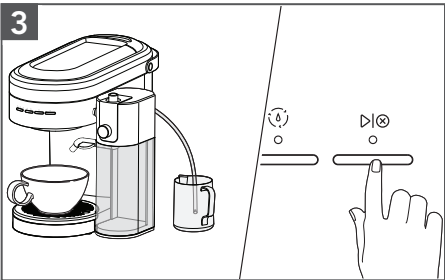
Remove the Milk tank and lid and store in a refrigerator.

2



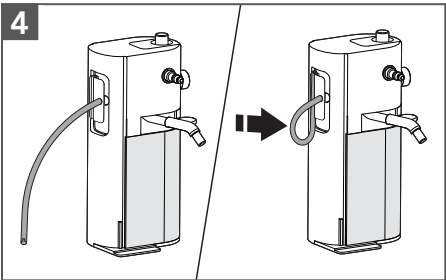
Wipe down the exterior of Milk hose with a damp soft cloth. Insert the Milk hose into a cup of clean water.

3



Place a cup beneath the Milk dispenser. Repeat the last used cycle(s) to flush the system with the clean water.

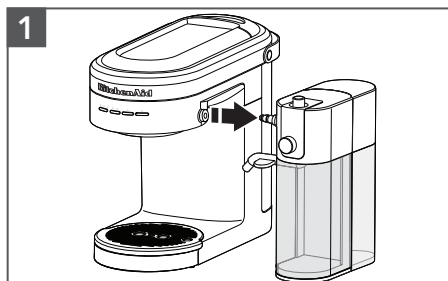
4



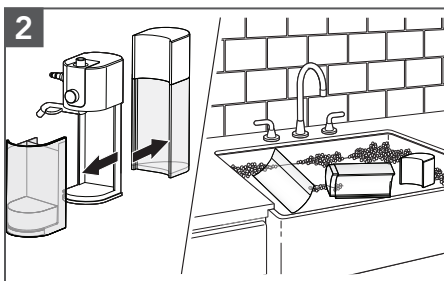
To store the Milk hose, bend the Milk hose and attach it into the Milk hose clip.

CARE AND CLEANING

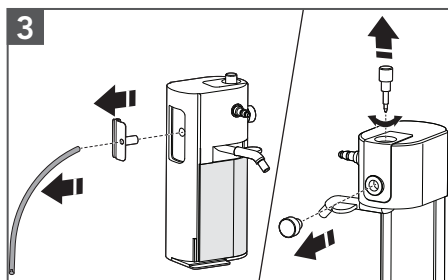
DEEP CLEANING THE MILK FROTHER ATTACHMENT



Press the Steam wand release button on Espresso Machine to release Milk Frother Attachment.

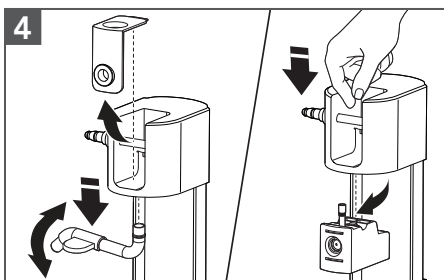


Remove the Milk tank and clean it with warm soapy water. Remove the Storage container.



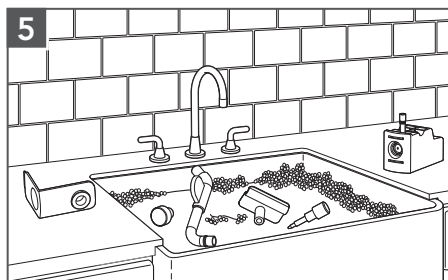
Remove the Milk hose and Hose connector.

Remove the Froth level adjustment knob by unscrewing it counterclockwise. Pull out the Function knob.



Remove the Decorative plate. Remove the Milk dispenser by pulling and twisting in a downward direction.

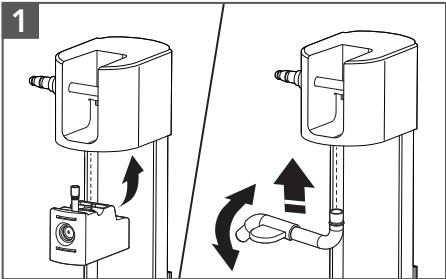
Remove the Black rubber frother component by pushing down from the top and pulling from the bottom.



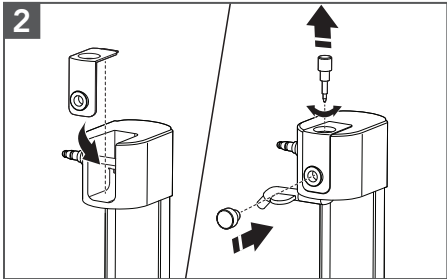
Wash the Froth level adjustment knob, Function knob, Milk hose connector, Milk hose, Milk dispenser, and the Black rubber frother component in warm, soapy water or cleaning solution designed for milk frothers. Thoroughly rinse with clean water and dry with a soft cloth.

NOTE: Use the provided cleaning brush to reach any small areas for through cleaning.

REASSEMBLING THE MILK FROTHER ATTACHMENT



Follow the steps of disassembly to assemble again. Press the Black rubber frother component into the main housing. Insert the Milk dispenser tube in place and push upward and rotate until it clicks.



Replace the Decorative plate.
Insert and rotate the Froth level adjustment knob in its place.
Replace the Function knob in its place.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Problem	Solution
Espresso Machine will not start	Check if the Espresso Machine is securely plugged into a grounded 3 prong outlet.
	Check to see if the Main power On/Off switch is turned on.
	If you have a circuit breaker box, then make sure the circuit is closed.
Espresso flows slowly or only drips	Coffee is ground too finely. Use slightly coarser grind.
	Coffee tamped too hard. Use slightly lighter tamp between 30-40 lb or 15-20 kg of force.
	Filter basket can be blocked. Use a pin to unblock the hole(s).
	Machine might need to be descaled. Refer to the “Descaling the Espresso Machine” section.
All Mode/Dose lights are blinking	Machine is in protection mode to avoid the pump from over heating. Turn Off the machine for 7.5 minutes.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Solution
Espresso flows too quickly	Coffee is ground too coarsely. Use slightly finer grind.
	Not sufficient coffee in the filter basket. Increase dose of coffee. Refer to the "Basket selection chart" section.
	Coffee tamped too softly. Use slightly firmer tamp between 30-40 lb or 15-20 kg of force.
Espresso flows over the edge of the Portafilter	Portafilter is not inserted in the Group head properly. Ensure the Portafilter is completely inserted and rotated until the handle is aligned to the lock icon.
	There are coffee grounds around the rim of the filter basket. Swipe excess coffee to ensure proper seal in the Group head.
	Too much coffee in the filter basket. Use lower dose of coffee. Refer to the "Basket selection chart" section.
Steam wand is not producing hot water/steam	Operating temperature has not been reached. Allow the machine to reach to the operating temperature.
Steam/hot water flows slowly from Steam wand	Steam wand is partially blocked. Remove Steam wand from Espresso Machine. Soak in cleaning solution and use a pin to clear out the hole and rinse with clear water.
	Machine might need to be descaled. Refer to the "Descaling the Espresso Machine" section.
No Crema is being produced	Coffee is ground too coarsely. Use slightly finer grind.
	Coffee tamped too softly. Use slightly firmer tamp between 30-40 lb or 15-20 kg of force.
	Single wall filter basket might have been used with pre-ground coffee. Please see the "Basket selection chart" section.
Knocking/pumping sound occurs during espresso, steam, or hot water cycle	The Espresso Machine is going through a normal operation, therefore no action is required.
The Steam light and all Dose lights are blinking	Machine is in the protection mode to avoid from overheating. Turn Off the machine for 10 minutes.
Water light continuously blinks	Ensure water is in the Water tank and ensure Water tank is properly assembled.
	Steam wand is blocked. Remove it from Espresso Machine and thoroughly clean it.
	Coffee puck is too dense, adjust to larger grind size. If using a Double wall basket, then clean exit hole with a pin.
All lights are blinking at the same time	Turn off the Espresso Machine and unplug for approximately 10 minutes. Then, plug back in and restart the machine. If problem persists call service.
All lights are continuously on	If the problem occurs again, unplug the machine for approx. 5 minutes, plug back in and restart the machine and then run 1 complete clean cycle.
If Steam and Hot water is not getting selected:	The Milk Frother Attachment may not be correctly attached in place. Please refer to the "Product Assembly" section.
If the problem is not due to one of the above items:	See the "Arranging for Service" chapter in the "Warranty and Service" section. Do not return the Espresso Machine to the retailer as they do not provide service.
If milk is not being dispensed:	The Milk hose and Milk hose connector may not be properly assembled. Please refer to the "Assembling the Milk Frother Attachment" section.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® ESPRESSO MACHINE & MILK FROTHER ATTACHMENT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for KitchenAid Espresso Machine & Milk Frother Attachment operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	<p>Hassle-Free Replacement of your Espresso Machine & Milk Frother Attachment.</p> <p>See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship.</p> <p>Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>
KitchenAid Will Not Pay for:	<p>A. Repairs when your Espresso Machine & Milk Frother Attachment is used in other than normal single family home use.</p> <p>B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</p> <p>C. Any shipping or handling costs to deliver your Espresso Machine & Milk Frother Attachment to an Authorized Service Center.</p> <p>D. Replacement parts or repair labor costs for Espresso Machine & Milk Frother Attachment operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</p>
<p>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</p> <p>IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO TWO YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.</p> <p>IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.</p>	

WARRANTY AND SERVICE

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Espresso Machine & Milk Frother Attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Espresso Machine & Milk Frother Attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Espresso Machine & Milk Frother Attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free

Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Espresso Machine & Milk Frother Attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Espresso Machine & Milk Frother Attachment and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Espresso Machine & Milk Frother Attachment should fail within the first year of ownership, we will replace your Espresso Machine & Milk Frother Attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Espresso Machine & Milk Frother Attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center

at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Espresso Machine & Milk Frother Attachment, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Espresso Machine & Milk Frother Attachment and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Espresso Machine & Milk Frother Attachment for information on how to obtain service.

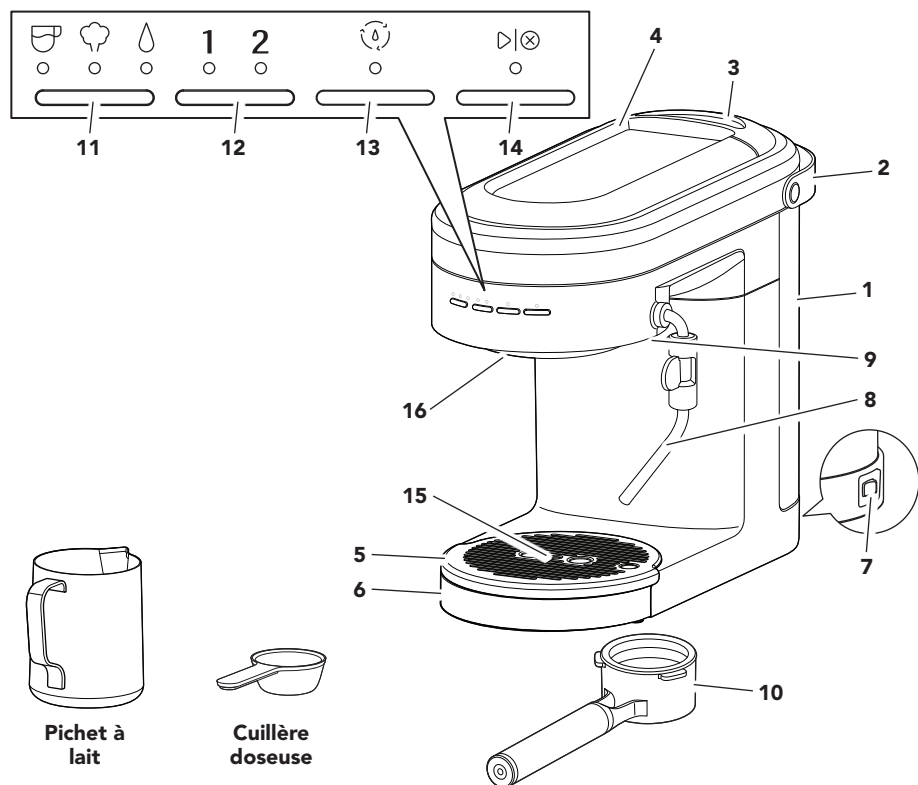
For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

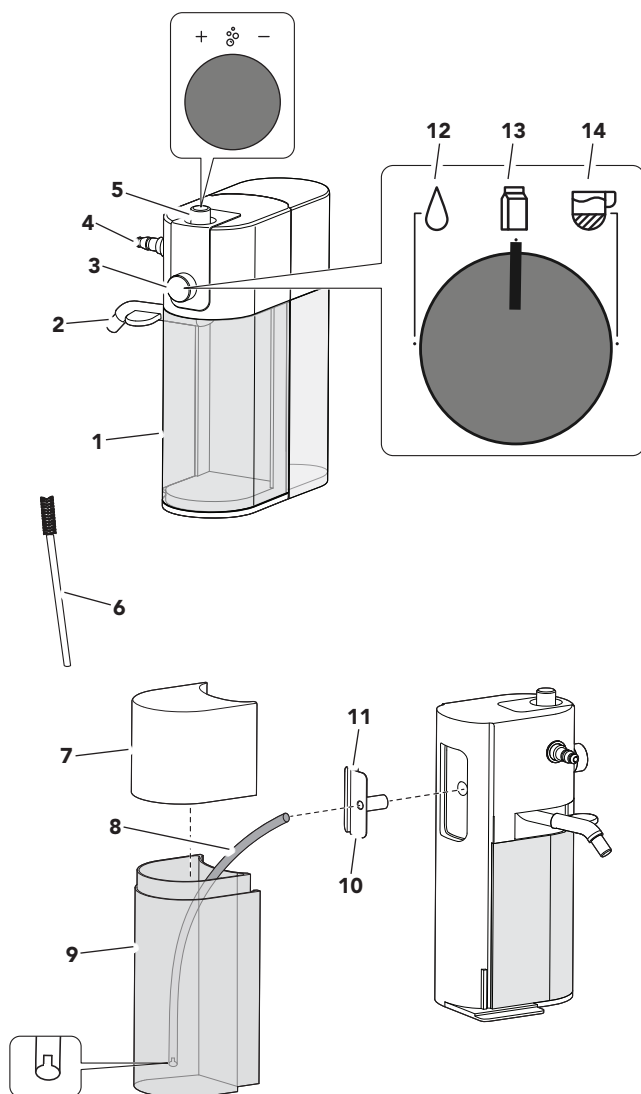
Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- | | |
|---|---|
| 1 Réservoir d'eau
(Capacité : 47 oz / 1,4 litre) | 10 Porte-filtre (58 mm) |
| 2 Poignée du réservoir d'eau | 11 Bouton mode : Espresso
: Vapeur
: Eau chaude |
| 3 Couvercle du réservoir d'eau | 12 Bouton dose : 1 (1 dose)
: 2 (2 doses) |
| 4 Chauffe-tasse | 13 Bouton programme de nettoyage |
| 5 Plaque d'égouttement | 14 Bouton marche/annulation |
| 6 Plateau d'égouttement | 15 Témoin de plateau d'égouttement vide |
| 7 Interrupteur d'alimentation marche/
arrêt principal | 16 Tête du groupe |
| 8 Tube à vapeur | |
| 9 Bouton de dégagement du tube à
vapeur | |

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- | | | | |
|----------|---|-----------|------------------------------|
| 1 | Contenant de rangement | 8 | Tube du lait |
| 2 | Tube de distribution du lait | 9 | Réservoir de lait |
| 3 | Bouton de fonction | 10 | Connecteur du tube de lait |
| 4 | Port de vapeur | 11 | Pince du tube de lait |
| 5 | Bouton de réglage du niveau de moussage | 12 | Fonction d'eau chaude |
| 6 | Brosse | 13 | Fonction de lait chaud |
| 7 | Couvercle du réservoir de lait | 14 | Fonction de moussage du lait |

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Pour éviter tout incendie, choc électrique ou blessure corporelle, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des accessoires ou d'en enlever et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

11. Pour la mise hors tension, éteindre l'appareil, puis le débrancher de sa prise murale. Pour la mise hors tension, éteindre l'appareil, puis le débrancher de sa prise murale.
12. Ne pas nettoyer le mousser à lait avec des nettoyeurs abrasifs, des tampons en laine d'acier ou tout autre produit abrasif.
13. Utiliser la production de vapeur avec la plus grande prudence.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
15. La solution de détartrage peut provoquer des irritations en cas de contact avec la peau et les yeux. Rincer la solution de détartrage avec de l'eau claire. Consulter un médecin après un contact oculaire.
16. La solution de détartrage peut provoquer des dommages en cas de contact avec des surfaces délicates. Éliminer immédiatement toute éclaboussure.
17. Afin d'éviter tout risque de blessure, ne pas ouvrir la chambre d'infusion durant le processus d'infusion.
18. ÉTEINDRE la machine à espresso (et débrancher le mousser à lait de la machine à espresso) avant le nettoyage. S'assurer que le débit de vapeur/d'eau est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
19. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

Puissance : 1460 W

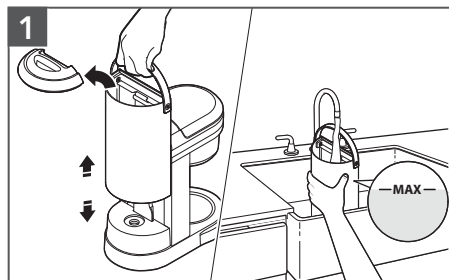
REMARQUE : si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien ou un personnel d'entretien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un personnel d'entretien qualifié.

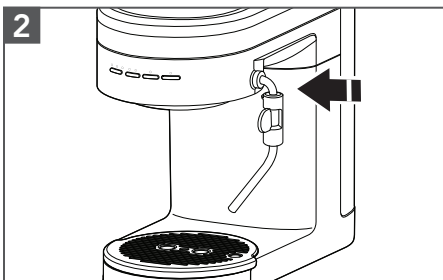
Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail ou de la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.

MISE EN PLACE

Tout d'abord, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »). Placer la machine à espresso sur une surface plate, sèche et de niveau comme un plan de travail ou une table.



Remplir le réservoir d'eau fraîche (max. 47 oz / 1,4 litre). Remettre en place le couvercle du réservoir d'eau.



Insérer le tube à vapeur jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.

IMPORTANT : L'eau distillée ou l'eau minérale peut endommager la machine à espresso. Ne pas en utiliser pour infuser l'espresso.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique



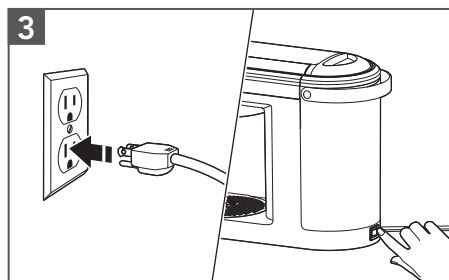
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

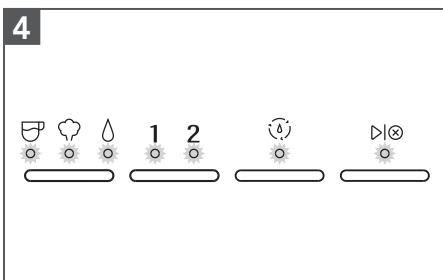
Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



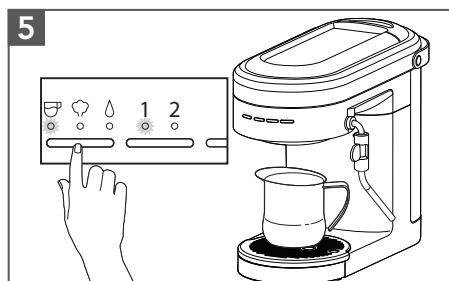
Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Appuyer sur l'interrupteur principal pour le mettre en position de marche « ON (-) ».



La machine pompe automatiquement de l'eau dans l'élément chauffant et commence à chauffer. Lorsque les témoins cessent de clignoter, la machine à espresso est prête à l'emploi.

MISE EN PLACE



Pour rincer la tête du groupe, placer un récipient dessous. Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner Espresso. Basculer le bouton dose sur **1** et appuyer sur le bouton **▶❏**.

La machine rincera la tête du groupe et s'arrêtera automatiquement à la fin du programme.

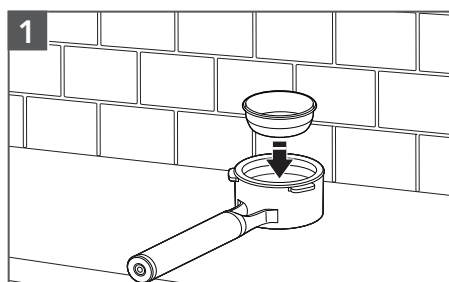


Pour rincer le tube à vapeur, l'orienter vers le plateau d'égouttement ou une tasse. Appuyer ensuite sur le bouton mode pour sélectionner l'eau chaude et appuyer sur le bouton **▶❏** pour démarrer.

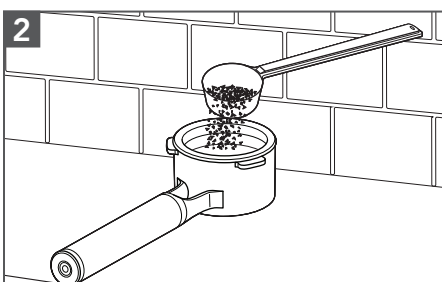
Laisser l'eau couler pendant 3 à 5 secondes puis appuyer sur le bouton **▶❏** pour arrêter.

UTILISATION DU PRODUIT

INFUSION DE L'ESPRESSO











Sélectionner le panier-filtre souhaité (voir le tableau de sélection des paniers). Pousser le panier-filtre dans le porte-filtre jusqu'à ce qu'un déclic retentisse.

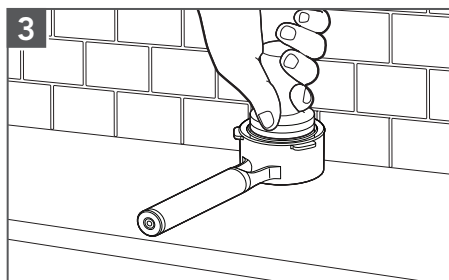


Remplir le panier-filtre de café espresso finement moulu (voir le tableau de sélection des paniers pour les recommandations de dosage).

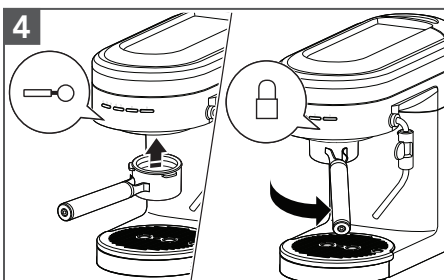
TABEAU DE SÉLECTION DES PANIERS

Type de panier	Dose	Dose (gram)	Utilisation
Simple paroi 	1 dose 	10 - 12	Café en grains entiers fraîchement moulu
Simple paroi 	2 doses 	18 - 20	Café en grains entiers fraîchement moulu
Double paroi 	1 dose 	10 - 12	Café déjà moulu
Double paroi 	2 doses 	18 - 20	Café déjà moulu

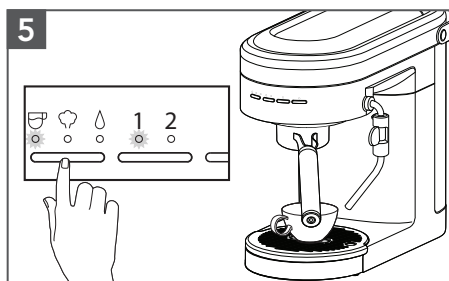
UTILISATION DU PRODUIT



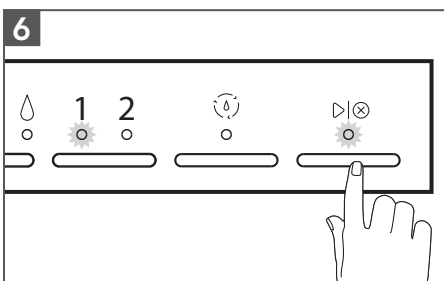
Tapoter le porte-filtre pour égaliser la mouture du café moulu et le poser sur une surface plane.
Utiliser le tasseur pour tasser le café moulu.
Essuyer l'excédent de café sur le pourtour.



Placer le porte-filtre sous la tête du groupe, poignée face à la position de déverrouillage.
Soulever le porte-filtre dans la tête du groupe et tourner vers la droite pour le verrouiller.



Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner Espresso. Basculer le bouton de dose pour sélectionner le nombre de doses souhaité 1 (~ 1 onces / 30 ml) ou 2 (~ 2 onces / 60 ml).



Appuyer sur le bouton  pour exécuter le programme Espresso sélectionné.

REMARQUE : ne pas retirer le porte-filtre durant l'infusion.

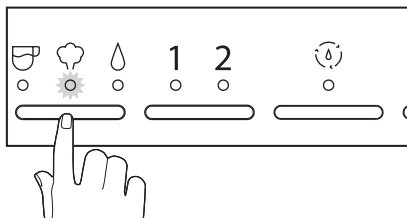
ASTUCE : la durée de la dose doit être comprise entre 20 et 30 secondes pour 1 et 2 doses.

- Si elle est inférieure à 20 secondes : réduire le degré de mouture et/ou augmenter la pression de tassage.
- Si elle est supérieure à 30 secondes : augmenter le degré de mouture et/ou réduire la pression de tassage.

UTILISATION DU PRODUIT

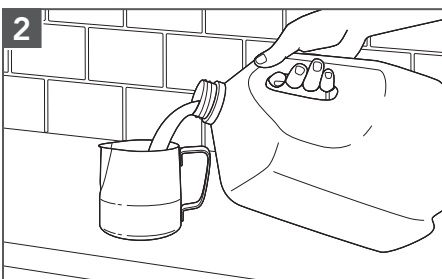
UTILISATION DU MODE VAPEUR POUR LE LAIT

1



Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner la vapeur. La machine commence automatiquement à chauffer, comme l'indique le clignotement du témoin lumineux de vapeur. Le témoin de vapeur s'allume fixement lorsque la machine est prête à produire la vapeur.

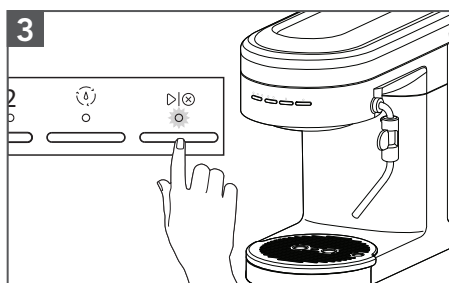
2



Remplir le pichet à lait avec la quantité souhaitée de lait froid.

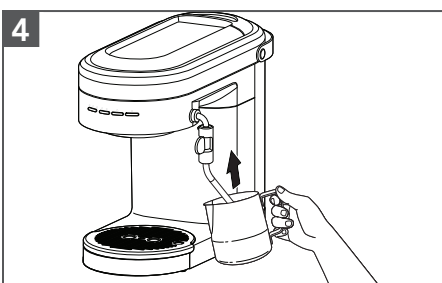
ASTUCE : remplir jusqu'au bas du bec verseur.

3



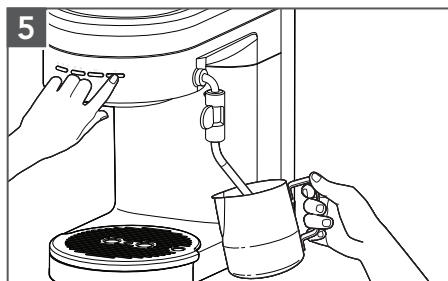
Orienter le tube à vapeur vers le plateau d'égouttement ou une tasse. Appuyer sur le bouton ►☀ pour démarrer. Dès que l'eau se transforme en vapeur, appuyer sur le bouton ►☀ pour arrêter.

4



Régler le tube à vapeur à la position souhaitée. Immerger l'extrémité du tube à vapeur juste au-dessous de la surface du lait dans le pichet à lait.

UTILISATION DU PRODUIT



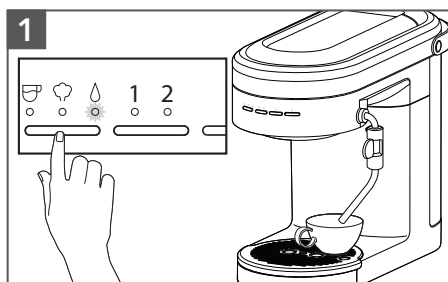
Appuyer sur le bouton ►⊗ pour lancer la vapeur.

Faire mousser jusqu'au niveau souhaité et jusqu'à ce que la température soit atteinte. Pour arrêter la vapeur, appuyer de nouveau sur le bouton ►⊗.

Pour éviter les éclaboussures, attendre l'arrêt de la vapeur avant de retirer le tube à vapeur du lait.

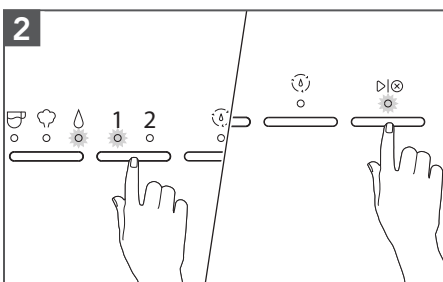
UTILISATION DE LA FONCTION DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE

Le tube à vapeur peut également distribuer de l'eau chaude, pour préparer un café américain, un thé, un chocolat chaud, etc. L'eau chaude peut aussi être utilisée pour le préchauffage des tasses.



Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner l'eau.

Placer une tasse sous le tube à vapeur.



Appuyer sur le bouton dose pour sélectionner le volume d'eau 1 (~ 4 oz / 118 ml) ou 2 (~ 6 oz / 177 ml).

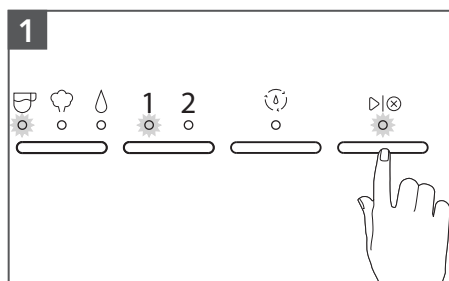
Appuyer sur le bouton ►⊗ pour démarrer le cycle de l'eau. L'eau s'écoule du tube à vapeur.

REMARQUE : pour interrompre le cycle, appuyer sur le bouton ►⊗ pour arrêter l'écoulement de l'eau avant la fin du cycle.

FONCTION DE PROGRAMMATION

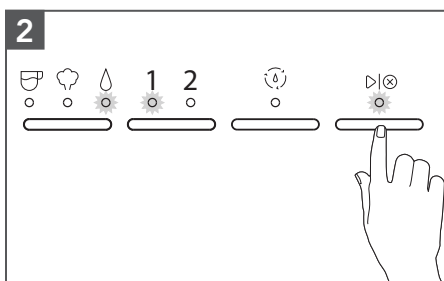
La machine à espresso est dotée d'une fonction de programmation. Tous les réglages personnalisés seront enregistrés même si la machine est affectée par une coupure de courant.

PROGRAMMATION DE L'ESPRESSO ET DE LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE



Pour modifier la quantité d'espresso prédéfinie de 1 / 2 : Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner Espresso. Sélectionner la dose souhaitée à programmer (1 ou 2). Appuyer sur le bouton **D|X** et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que la quantité d'espresso souhaitée soit dans la tasse.

Pendant la programmation de la dose souhaitée, les témoins de la dose et du bouton **D|X** clignotent. Les témoins cessent de clignoter lorsque la programmation est terminée.



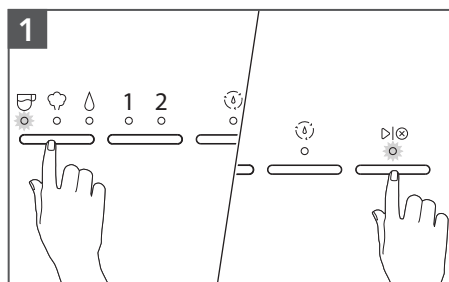
Pour modifier la quantité d'eau prédéfinie de 1 / 2 : Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner l'eau. Sélectionner la dose souhaitée à programmer (1 ou 2). Appuyer sur le bouton **D|X** et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que la quantité d'eau souhaitée soit dans la tasse.

Pendant la programmation de la dose sélectionnée, les témoins de la dose et du bouton **D|X** clignotent. Les témoins cessent de clignoter lorsque la programmation est terminée.

ASTUCE : pour restaurer tous les réglages d'usine, appuyer sur le « bouton dose » pendant 3 secondes. La modification des quantités d'eau et d'espresso par défaut peut avoir un impact sur la performance de la machine.

FONCTION DE PROGRAMMATION


PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURETÉ DE L'EAU

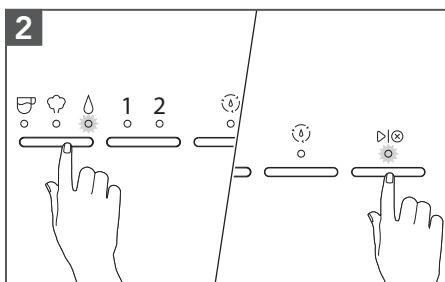


Pour modifier la température prédéfinie de l'eau : Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner Espresso pendant 3 secondes.

Les voyants lumineux indiquent le réglage d'usine par défaut ou le réglage précédemment enregistré (voir le tableau des témoins lumineux pour référence).

Commuter le bouton mode entre Basse-Moyenne-Élevée pour sélectionner la température souhaitée.

Pour enregistrer la sélection, appuyer sur le bouton  ou attendre 10 secondes.



Pour modifier la dureté prédéfinie de l'eau : Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner l'eau pendant 3 secondes.

Les voyants lumineux indiquent le réglage d'usine par défaut ou le réglage précédemment enregistré (voir le tableau des témoins lumineux pour référence).

Commuter le bouton mode entre Basse-Moyenne-Élevée pour sélectionner la dureté de l'eau souhaitée.



Pour enregistrer la sélection, appuyer sur le bouton  ou attendre 10 secondes.

TABLEAU DES TÉMOINS LUMINEUX

Température de l'eau ou dureté de l'eau			
Basse			
Moyenne			
Élevée			

REMARQUE : dureté de l'eau - Basse : 0 à 60 ppm
Moyenne : 60 à 120 ppm
Élevée : plus de 120 ppm

ASTUCE : pour restaurer tous les réglages d'usine, appuyer sur le « bouton dose » pendant 3 secondes.

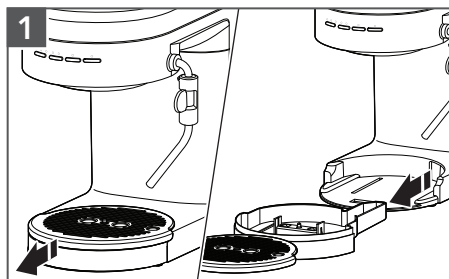
Tous les témoins lumineux clignotent pour indiquer que tous les réglages sont restaurés.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

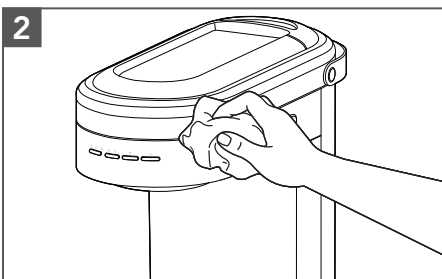
Pour de meilleurs résultats, nettoyer régulièrement la machine à espresso et les accessoires.

IMPORTANT : débrancher la machine à espresso avant tout nettoyage. Laisser refroidir la machine à espresso et les accessoires.

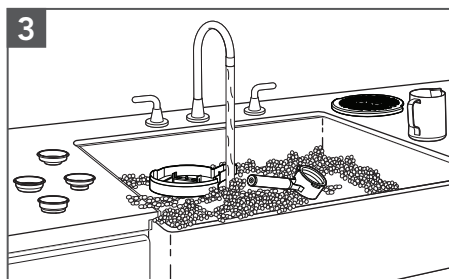
REMARQUE : ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la machine à espresso, les pièces ou accessoires. Ne pas immerger la machine à espresso ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.



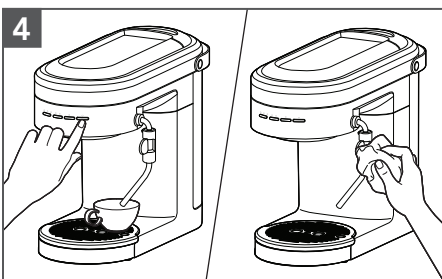
Lorsque le témoin du plateau d'égouttement apparaît au dessus de la surface de la plaque d'égouttement, vider le plateau d'égouttement et le rincer à l'eau tiède.



Essuyer le logement de la machine à espresso et la tête du groupe avec un chiffon doux, propre et humide.



Laver le plateau d'égouttement, le porte-filtre, les paniers-filtres, le pichet à lait et la plaque d'égouttement dans de l'eau tiède savonneuse et rincer à l'eau claire. Sécher avec un chiffon doux.



Nettoyer le tube à vapeur après chaque utilisation. Appuyer sur le bouton mode pour sélectionner l'eau. Positionner le tube à vapeur au dessus du plateau d'égouttement ou dans une tasse. Appuyer sur le bouton **▶|⊗**, attendre de 3 à 5 secondes. Appuyer sur le bouton **▶|⊗** pour arrêter. Essuyer l'extérieur du tube à vapeur avec un linge doux et humide.

REMARQUE : pour retirer le tube à vapeur, appuyer sur le bouton de dégagement du tube à vapeur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

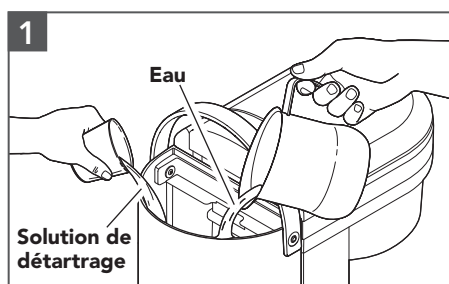
DÉTARTRAGE DE LA MACHINE À ESPRESSO

Le programme de détartrage permet le détartrage simple et efficace de la machine à espresso. Détartrer régulièrement la machine à espresso, ou au moins chaque fois que le témoin de « nettoyage (☼) » clignote. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau de la région. Par conséquent, il est important de programmer la machine à espresso en fonction de la dureté de l'eau du lieu d'utilisation.

REMARQUE : le processus de détartrage s'exécute en 4 phases, dure environ 10 minutes et doit être terminé avant toute nouvelle utilisation. Le programme de détartrage peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton **▶|⊗**. Et, il est redémarré en appuyant aussi sur le bouton **▶|⊗**.

IMPORTANT : utiliser une solution de détartrage conçue pour les machines à espresso uniquement.

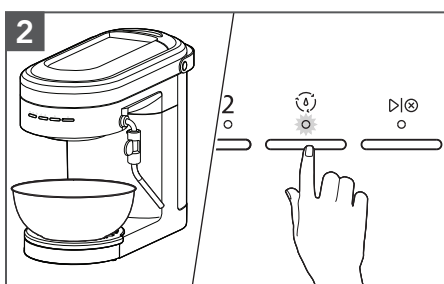
CONFIGURATION DU DÉTARTRAGE DE LA TÊTE DU GROUPE



Verser 8.5 oz / 250 ml d'eau et 4.25 oz / 125 ml de solution de détartrage dans le réservoir d'eau.

REMARQUE : le programme de nettoyage est conçu pour fonctionner avec les volumes d'eau et de solution de détartrage susmentionnés.

Le programme ne peut pas être effectué avec des volumes inférieurs aux volumes susmentionnés.

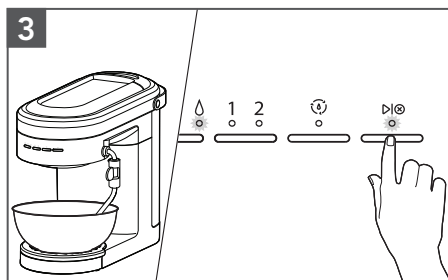


Phase 1 : Placer un récipient (~ 17 oz / 0,5 l) sur le plateau d'égouttement sous la tête du groupe.

Appuyer sur le bouton **☼** du programme de nettoyage pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que le témoin de nettoyage s'allume fixement. Puis, appuyer sur le bouton **▶|⊗** pour lancer la première phase du programme de détartrage.

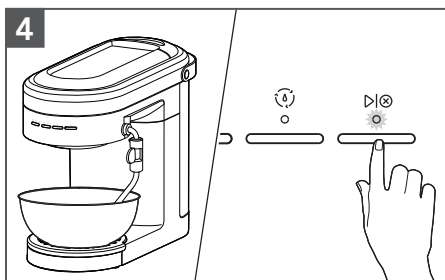
Marche/Annulation **▶|⊗** clignote rapidement à la fin de la première phase. Vider le récipient.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



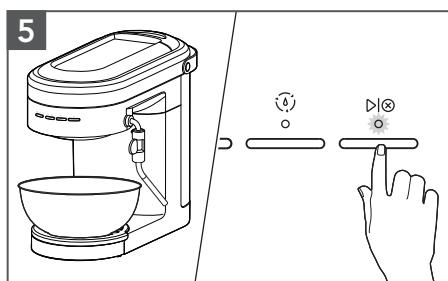
Phase 2 :

Placer le récipient (~ 17 oz / 0,5 l) sous le tube à vapeur. Puis appuyer sur le bouton **MAX**. Les témoins Mise en marche et Mod **MAX** Eau clignotent rapidement à la fin de la deuxième phase. Vider le récipient.



Phase 3 : Placer le récipient (~17 oz / 0,5 l) sous le tube à vapeur. Vider, rincer et remplir à nouveau le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Remettre le réservoir d'eau en place. Appuyer sur le bouton **MAX**.

Marche/Annulation **MAX** clignote rapidement à la fin de la troisième phase. Vider le récipient.



Phase 4 : Placer le récipient (~17 oz / 0,5 l) sur le plateau d'égouttement sous la tête du groupe. Puis appuyer sur le bouton **MAX**. Le témoin **MAX** de nettoyage et le témoin du bouton **MAX** clignotent rapidement à la fin de la quatrième et dernière phase. Vider le récipient.

Appuyer sur le bouton **MAX** pour terminer le programme de nettoyage. La machine repasse en mode chauffage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN POUR ENTREPOSAGE HIVERNAL

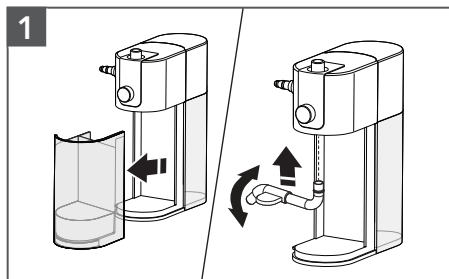
IMPORTANT : pour éviter tout dommage, utiliser et ranger la machine à espresso à l'abri du gel. Le gel pourrait endommager la machine puisqu'il y reste toujours un peu d'eau. Purger la machine à espresso pour l'hiver si elle doit être démenagée ou entreposée pendant une période de gel.

Pour purger la machine à espresso, s'assurer que le tube à vapeur est installé et que le réservoir d'eau est au moins à moitié plein.

1. Placer une tasse sous l'embout du tube à vapeur.
2. Mettre la machine à espresso sous tension, commuter le bouton mode sur vapeur. Appuyer sur le bouton **▶⊗**. Attendre que la vapeur sorte du tube à vapeur pendant environ 10 secondes, puis retirer le réservoir d'eau et laisser l'eau restant dans la machine sortir du tube à vapeur.
3. Le programme de purge est terminé dès que la machine à espresso s'arrête et que le mode Eau se met à clignoter.
4. Placer l'interrupteur (icône) marche/arrêt sur arrêt. Vider et installer de nouveau le réservoir d'eau. Puis, débrancher la machine à espresso.

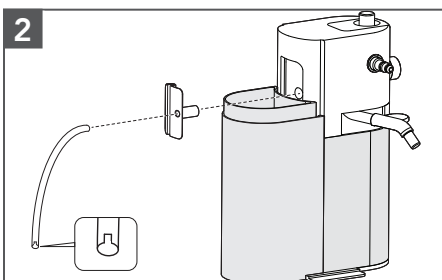
ASSEMBLAGE DU PRODUIT

Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces et tous les accessoires. (Voir la section « Entretien et nettoyage ».)



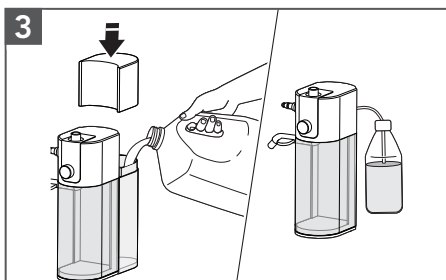
Assembler le distributeur de lait : Retirer le contenant d'entreposage et insérer le tube du distributeur de lait. Replacer ensuite le contenant d'entreposage.

Astuce : Mouiller le bout du tube du distributeur de lait en utilisant de l'eau fraîche pour faciliter l'assemblage.



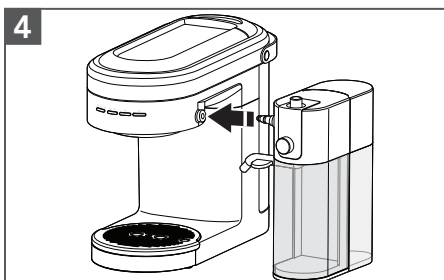
Retirer le couvercle du réservoir de lait. Insérer le connecteur du tube du lait dans le trou d'entrée pour le lait. Insérer fermement le tube du lait dans le connecteur du tube du lait. Immerger le tube du lait dans le réservoir de lait.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT



Au besoin, remplir le réservoir de lait (max 17 oz) de lait froid, puis replacer le couvercle du réservoir de lait.

Il est aussi possible de directement immerger le tube du lait dans le contenant ou la bouteille de lait.



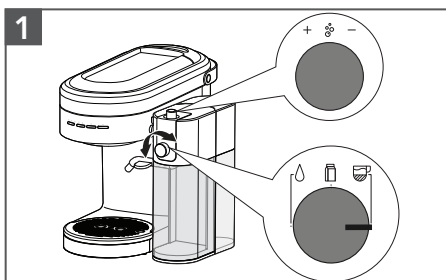
Sur la machine à espresso, appuyer sur le bouton de dégagement du tube à vapeur pour dégager le tube à vapeur. Aligner le port de vapeur de la machine, presser ensemble jusqu'à entendre un clic. Diriger le tube de distribution du lait vers la tasse.



Votre machine à espresso avec mousser à lait est maintenant prête à être utilisée.

UTILISATION DU PRODUIT

MOUSSER DU LAIT



Aligner le bouton de fonction sur Froth milk (moussage du lait). Faire tourner le bouton de réglage du moussage au niveau souhaité.

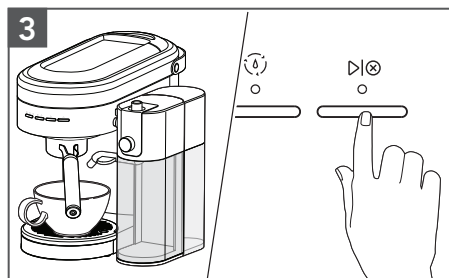
REMARQUE : Pour le bouton de réglage du niveau de moussage, il est suggéré de commencer par une rotation de 90° à partir de l'emplacement visé.



Mettre la machine à espresso sous tension et placer le bouton mode sur Steam (vapeur).

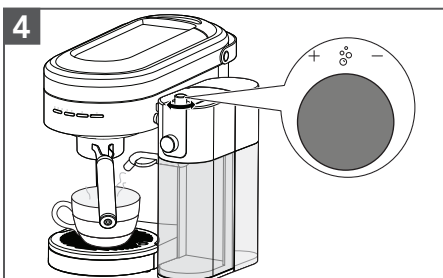
Placer le bouton de dose sur 1 ou 2 (1 pour moins de lait et 2 pour plus de lait).

UTILISATION DU PRODUIT



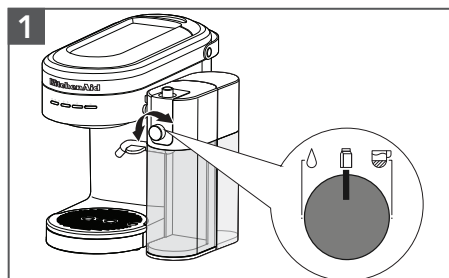
Placer votre tasse préférée sous le porte-filtre et le distributeur de lait.

Appuyer sur le bouton  de la machine à espresso pour commencer.



Le niveau de moussage peut être réglé pendant tout le cycle de moussage automatique en faisant tourner le bouton de réglage du niveau de moussage.

LAIT CHAUD



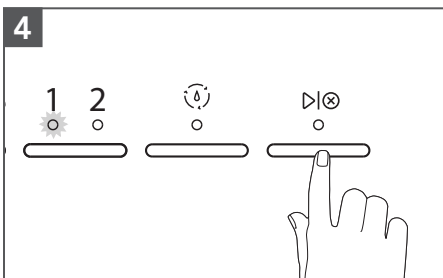
Aligner le bouton de fonction du mousser à lait sur la fonction Hot milk (lait chaud).



Mettre la machine à espresso sous tension et placer le bouton mode sur Steam (vapeur). Placer le bouton de dose sur 1 ou 2 (1 pour moins de lait et 2 pour plus de lait).



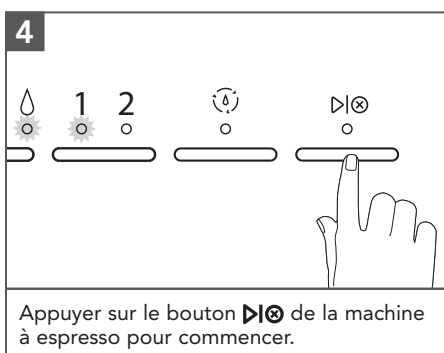
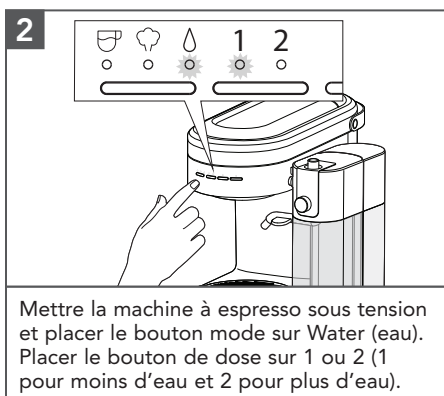
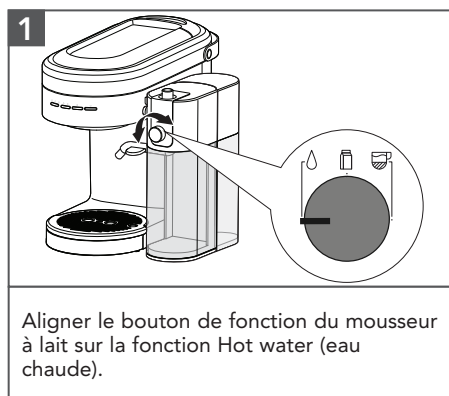
Placer votre tasse préférée sous le porte-filtre et le distributeur de lait.



Appuyer sur le bouton  de la machine à espresso pour commencer.

UTILISATION DU PRODUIT

EAU CHAUDE



FONCTIONS PROGRAMMABLES

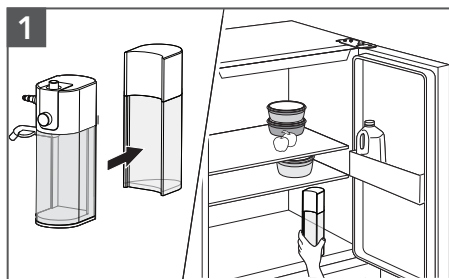
La machine à espresso est munie de fonctionnalités programmables qui permettent de personnaliser les quantités d'eau et de lait (1 et 2).

REMARQUE : Le mousser à lait doit être fixé à la machine à espresso pour que les réglages personnalisés soient sauvegardés.

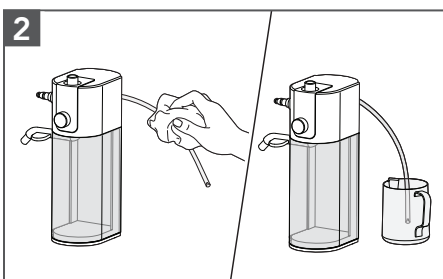
Boisson	Sélectionner la fonction	Sélectionner la quantité	Préparation
Mousse ou lait	Vapeur (☁)	1 ou 2	Maintenir enfoncé le bouton ►⏻ de la machine à espresso jusqu'à ce que le volume souhaité ait été distribué dans votre tasse.
Eau chaude	Eau (Δ)	1 ou 2	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

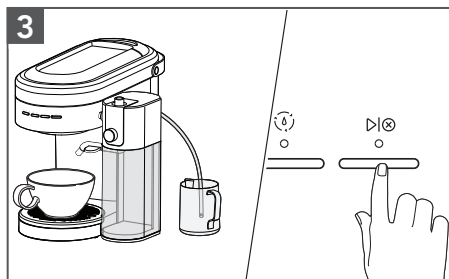
NETTOYER APRÈS CHAQUE UTILISATION



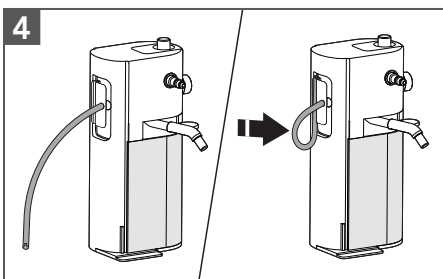
Retirer le réservoir de lait et le couvercle, ranger au réfrigérateur.



Essuyer l'extérieur du tube à lait avec un chiffon humide. Insérer le tube à lait dans une tasse d'eau propre.

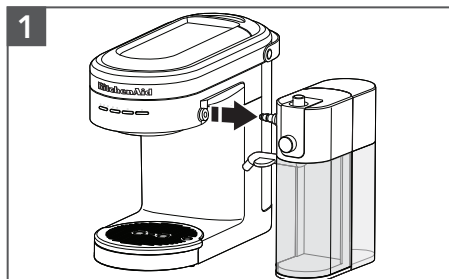


Placer une tasse sous le distributeur de lait. Répéter le dernier programme utilisé pour nettoyer le système avec de l'eau propre.

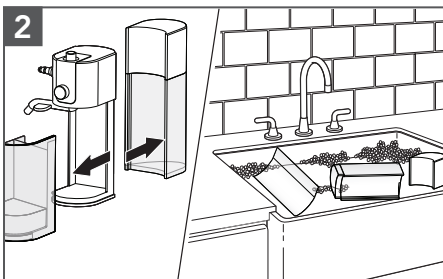


Pour ranger le tube à lait, plier le tube à lait et le fixer à l'aide de la pince du tube à lait.

NETTOYER EN PROFONDEUR LE MOUSSEUR À LAIT

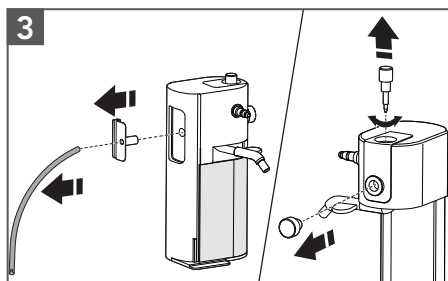


Appuyer sur le bouton de dégagement du tube de vapeur de la machine à espresso pour dégager le mousser à lait.



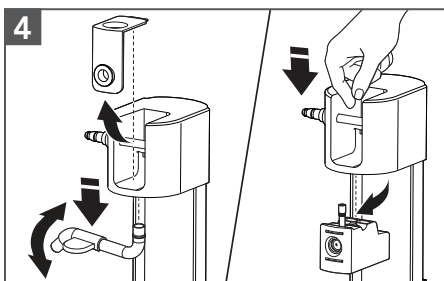
Retirer le réservoir à lait et le nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse. Retirer le contenant de rangement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



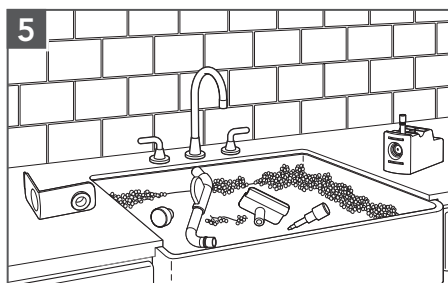
Retirer le tube du lait et le connecteur du tube.

Retirer le bouton de réglage de niveau de mousse le dévissant dans le sens antihoraire. Tirer sur le bouton de fonction pour le retirer.



Retirer la plaque décorative. Retirer le distributeur à lait le tirant et le tordant vers le bas.

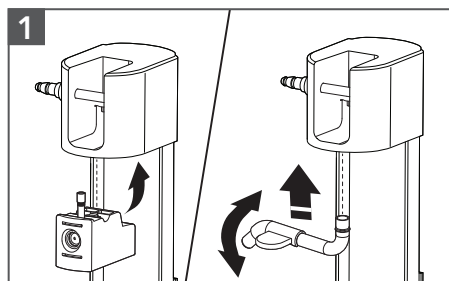
Retirer la pièce en caoutchouc noir du mousser en poussant vers le bas à partir du haut et en tirant à partir du bas.



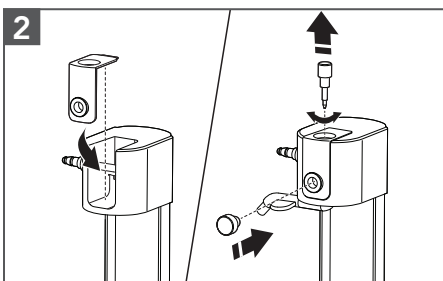
Laver le bouton de réglage de niveau de mousse, le connecteur du tube du lait, le tube du lait, le distributeur de lait et la pièce en caoutchouc noir du mousser dans l'eau chaude et savonneuse ou à l'aide d'une solution de nettoyage conçu pour les mousser à lait. Rincer abondamment à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

REMARQUE : Utiliser la brosse de nettoyage incluse pour atteindre les petites zones et effectuer un nettoyage complet.

RÉASSEMBLAGE DU PRODUIT



Suivre les étapes de démontage pour monter de nouveau la machine.
Presser la pièce en caoutchouc noir du mousser dans le compartiment principal.
Insérer le tube du distributeur de lait en place et pousser vers le haut en tournant jusqu'à ce qu'il « clic » en place.



Réinstaller la plaque décorative.
Insérer et faire tourner le bouton de réglage de niveau de mousse pour le mettre en place.
Remettre le bouton de fonction en place.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Problème	Solution
La machine à espresso ne se met pas en marche	Vérifier si la machine à espresso est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre.
	S'assurer que l'interrupteur d'alimentation marche/arrêt principal est sur marche.
	S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé.
L'espresso coule lentement ou au goutte à goutte	Le café est moulu trop fin. Utiliser une mouture moins fine.
	Le café est trop tassé. Régler sur un moindre degré de tassage, soit 30-40 lb (15-20 kg).
	Le panier-filtre est peut-être obstrué. Utiliser une épingle pour déboucher le(s) trou(s).
	La machine à espresso a peut-être besoin d'un détartrage. Se reporter à la section « Détartrage de la machine à espresso ».
Tous les témoins de dose/mode clignotent	La machine est en mode de protection pour éviter la surchauffe de la pompe. Mettre hors tension la machine pendant 7,5 minutes.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
L'espresso coule trop rapidement	Le café est moulu trop grossièrement. Utiliser une mouture plus fine.
	Il n'y a pas suffisamment de café dans le panier-filtre. Augmenter la dose de café. Se reporter à la section « Tableau de sélection des paniers ».
	Le café n'est pas assez tassé. Régler sur un degré de tassage plus ferme, soit 30-40 lb (15-20 kg).
L'espresso déborde du porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la tête du groupe. S'assurer que le porte-filtre est bien inséré et que sa poignée est alignée sur l'icône de verrouillage.
	Il y a des grains de café sur le pourtour du panier-filtre. Essuyer l'excédent de café pour garantir une bonne étanchéité dans la tête du groupe.
	Il y a trop de café dans le panier-filtre. Utiliser une plus petite dose de café. Se reporter à la section « Tableau de sélection des paniers ».
Le tube à vapeur ne produit pas d'eau chaude/ de vapeur	La température de fonctionnement n'a pas été atteinte. Laisser la machine atteindre la température de fonctionnement.
La vapeur/l'eau chaude sort lentement du tube à vapeur	Le tube à vapeur est partiellement bouché. Retirer le tube à vapeur de la machine à espresso. Faire tremper dans une solution de nettoyage, utiliser une épingle pour libérer l'orifice et rincer à l'eau claire.
	La machine à espresso a peut-être besoin d'un détartrage. Se reporter à la section « Détartrage de la machine à espresso ».
Il n'y a pas de mousse	Le café est moulu trop grossièrement. Utiliser une mouture plus fine.
	Le café n'est pas assez tassé. Régler sur un degré de tassage plus ferme, soit 30-40 lb (15-20 kg).
	Un panier-filtre à simple paroi a peut-être été utilisé avec du café déjà moulu. Se reporter à la section « Tableau de sélection des paniers ».
Un bruit de cognement saccadé se produit pendant la préparation de l'espresso, la sortie de la vapeur ou de l'eau chaude	La machine à espresso effectue une opération normale, aucune action n'est requise.
Le témoin de vapeur et tous les témoins de dose clignotent	La machine est en mode de protection pour éviter la surchauffe. Mettre hors tension la machine pendant 10 minutes.
Le témoin de l'eau clignote continuellement	S'assurer qu'il y a de l'eau dans le réservoir d'eau et que le réservoir d'eau est bien installé.
	Le tube à vapeur est bouché. Le retirer de la machine à espresso et le nettoyer soigneusement.
	La rondelle de café est trop dense, régler sur une mouture moins fine. En cas d'utilisation d'un panier à double paroi, nettoyer l'orifice de sortie avec une épingle.
Tous les témoins lumineux clignotent en même temps	Mettre hors tension la machine à espresso et débrancher pendant environ 10 minutes. Puis rebrancher et redémarrer la machine. Si le problème persiste, contacter le service après-vente.
Tous les témoins sont allumés en continu	Si le problème se reproduit, débrancher la machine pendant environ 5 minutes, la rebrancher et redémarrer la machine, puis exécuter 1 programme de nettoyage complet.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
S'il est impossible de sélectionner la vapeur et l'eau chaude :	Le mousser à lait peut ne pas être bien fixé en place. Consulter la section « Assemblage du produit ».
Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons indiquées ci-dessus :	Se reporter au chapitre « Obtenir un service de dépannage » dans la section « Garantie et service ». Ne pas renvoyer la machine à espresso au détaillant, car les détaillants n'assurent pas de service après-vente.
S'il n'y a pas de distribution de lait :	Le tube du lait et le connecteur du tube de lait peuvent ne pas être bien assemblés. Consulter la section « Assemblage du produit ».

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE DE LA MACHINE À ESPRESSO KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants de la machine à espresso KitchenAid lorsqu'elle est utilisée dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.

KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté de la machine à espresso. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390 du Centre eXpérience clientèle.**



OU

Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

KitchenAid ne paiera pas pour :

- A.** Les réparations lorsque la machine à espresso est utilisée à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.
- B.** Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.
- C.** Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer la machine à espresso à un centre de dépannage agréé.
- D.** Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour une machine à espresso utilisée à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À DEUX ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si la machine à espresso cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que la machine à espresso d'origine nous soit retournée. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si la machine à espresso cesse de fonctionner durant la première année suivant son

acquisition, il suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant. (Aucune boîte postale.)

Après avoir reçu la machine à espresso de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer la machine à espresso d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid que si la machine à espresso cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons la machine à espresso par un appareil de rechange identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si la machine à espresso cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au

1-800-807-6777, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu la machine à espresso de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer la machine à espresso d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur local KitchenAid ou le détaillant auprès duquel la machine à espresso a été achetée pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

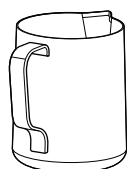
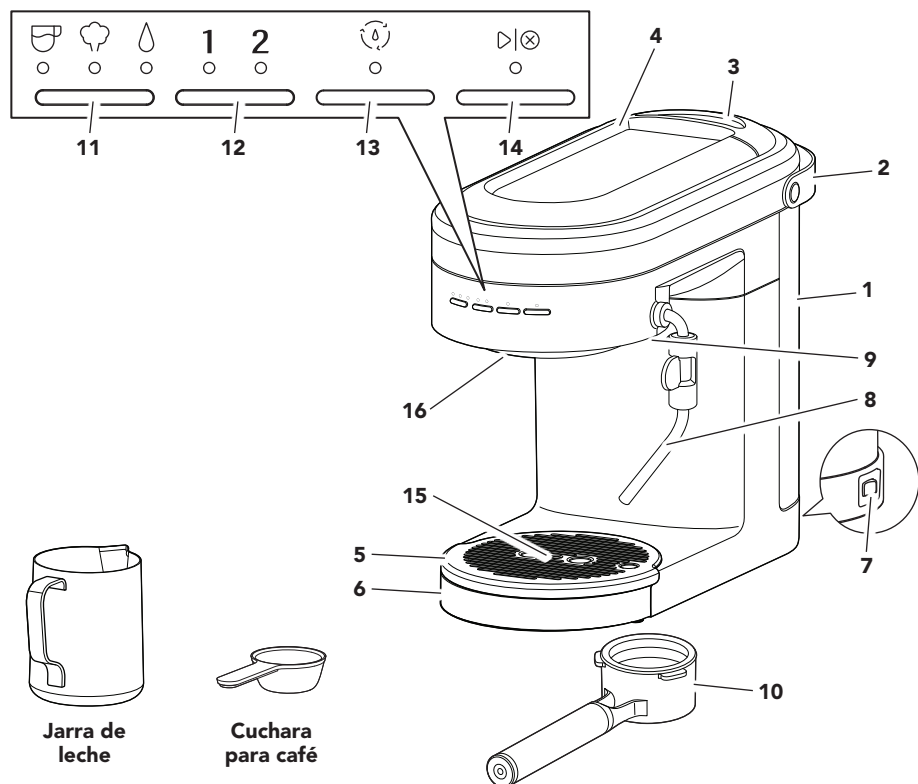
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1-800-807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01-800-0022-767**.

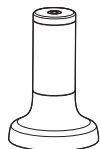
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Jarra de
leche



Cuchara
para café



Apisonador



Pared simple
1 dosis



Pared simple
2 dosis



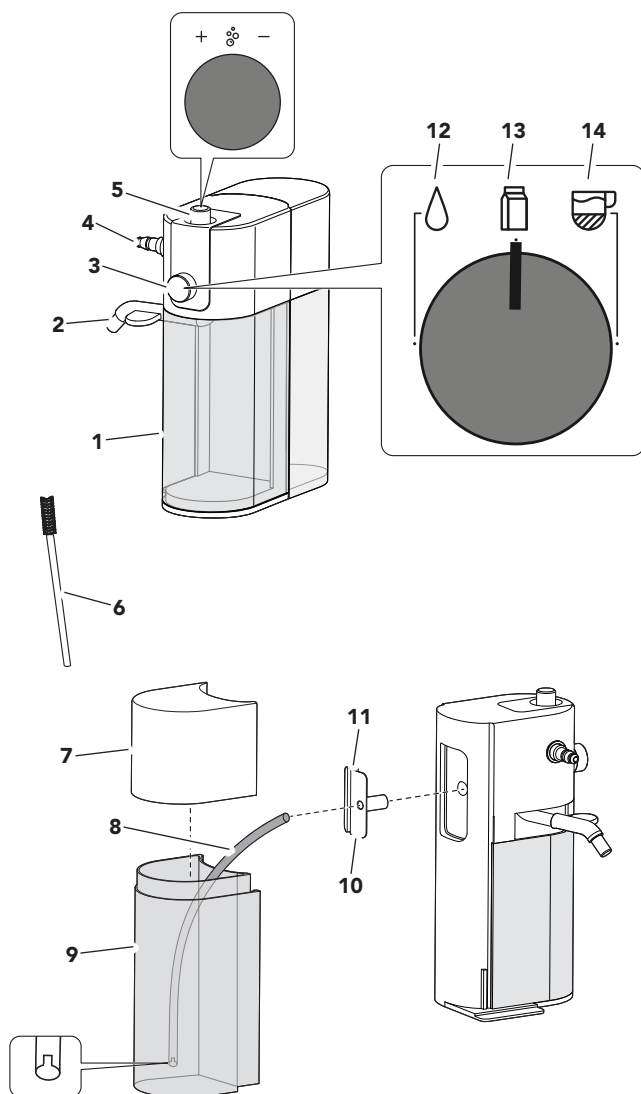
Pared doble
1 dosis



Pared doble
2 dosis

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tanque de agua
(capacidad: 47 oz / 1,4 litros) | 10 | Portafiltro (58 mm) |
| 2 | Manija del tanque de agua | 11 | Botón Mode (Modo): Espresso
: Vapor
: Agua caliente |
| 3 | Tapa del tanque de agua | 12 | Botón Dose (Dosificación): 1 (1 dosis)
: 2 (2 dosis) |
| 4 | Calentador de tazas | 13 | Botón Clean cycle (Ciclo de limpieza) |
| 5 | Placa de la bandeja de goteo | 14 | Botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar) |
| 6 | Bandeja de goteo | 15 | Indicador de bandeja de goteo vacía |
| 7 | Interruptor principal de encendido/
apagado | 16 | Cabeza de grupo |
| 8 | Vara de vapor | | |
| 9 | Botón de liberación de la vara de vapor | | |

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | | | |
|----------|--------------------------------------|-----------|---|
| 1 | Contenedor de almacenamiento | 8 | Manguera para la leche |
| 2 | Tubo de la jarra de leche | 9 | Tanque de leche |
| 3 | Perilla de funciones | 10 | Conector de la manguera para la leche |
| 4 | Puerto para vapor | 11 | Abrazadera de la manguera para la leche |
| 5 | Perilla de ajuste de nivel de espuma | 12 | Función de agua caliente |
| 6 | Cepillo | 13 | Función de leche caliente |
| 7 | Tapa del tanque de leche | 14 | Función de espuma de leche |

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
3. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños.
4. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el electrodoméstico, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede ocasionar un incendio, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

11. Siempre coloque el electrodoméstico en posición de apagado y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectar, apague el electrodoméstico y luego retire el enchufe del tomacorriente.
12. No limpie el accesorio espumador de leche con limpiadores abrasivos, lana de acero ni otros materiales abrasivos.
13. Tenga mucho cuidado cuando use vapor caliente.
14. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
15. Puede producirse irritación en la piel o los ojos si entran en contacto con la solución para quitar el sarro. Evite el contacto con la piel y los ojos. Enjuague la solución para quitar el sarro con agua limpia. Obtenga asesoramiento médico si se produce contacto con los ojos.
16. Se pueden dañar las superficies delicadas después del contacto con la solución para quitar el sarro. Quite las salpicaduras de inmediato.
17. Para evitar el riesgo de lesiones, no abra la cámara de elaboración durante el proceso de preparación de café.
18. Apague la máquina para café expreso (y desconecte el accesorio espumador de leche de la máquina para café expreso) antes de limpiarla. Asegúrese de que el flujo de vapor/agua se detenga por completo antes de desensamblar el producto.
19. Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales, mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico se utilice por niños o cerca de ellos. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en México:

20. Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
21. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
22. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
23. No utilice el aparato para otro uso que el intencionado. El uso indebido del aparato puede dar lugar a posibles lesiones personales.
24. No toque las superficies calientes. La superficie del elemento de calefacción está sujeta a calor residual después de su uso. Utilice las agarraderas/asas o perillas/botones.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

25. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
- Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
 - Casas de campo
 - Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
 - Entornos tipo dormitorio o comedor

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 1 460 W

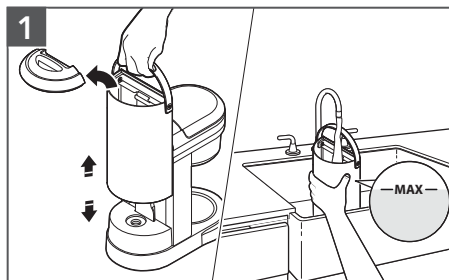
NOTA: si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista o un técnico de servicio calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio calificado instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

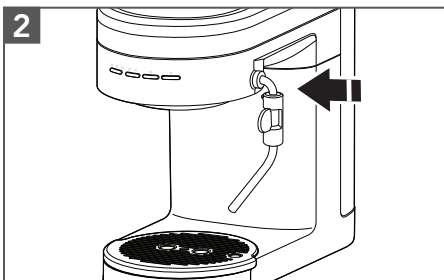
Deberá ubicar el cable de manera que no cuelgue sobre el mostrador ni la parte superior de la mesa, donde podría ser jalado por los niños o causar tropiezos accidentales.

INTRODUCCIÓN

Primero, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección “Cuidado y limpieza”). Coloque la máquina para café expreso sobre una superficie nivelada seca y plana, como un mostrador o una mesa.



Llene con agua el tanque de agua (máx. 47 oz / 1,4 litros). Vuelva a bajar la tapa del tanque de agua.



Inserte la vara de vapor hasta que escuche un clic.

IMPORTANTE: El agua destilada y el agua mineral pueden dañar la máquina para café expreso. No las utilice para elaborar el café Expreso.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico



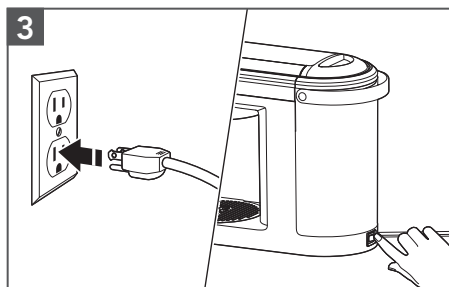
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

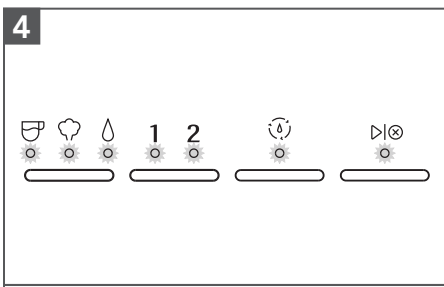
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



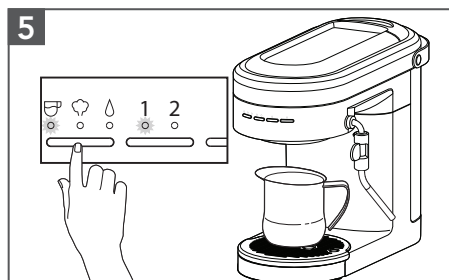
Conecte el producto a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.

Coloque el interruptor de encendido en la posición “ON (Encendido) (-)”.



La máquina bombea automáticamente agua al calentador y comienza a calentar. Cuando las luces dejen de parpadear, la máquina para café expreso estará lista para usar.

INTRODUCCIÓN



Para enjuagar la cabeza de grupo, coloque un recipiente debajo de ella. Presione el botón de Modo para seleccionar Espresso. Presione el botón de Dosificación para seleccionar **1** y presione el botón **▶|⊗**. La máquina descargará agua a través de la cabeza de grupo y se detendrá automáticamente cuando se complete el ciclo.



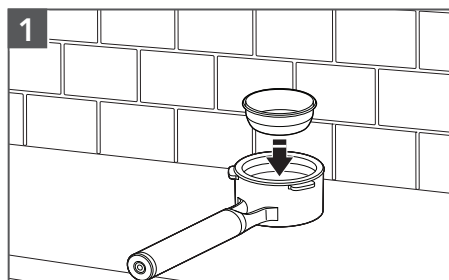
Para enjuagar la vara de vapor, diríjala hacia la bandeja de goteo o dentro de una taza. Luego, presione el botón de Modo para seleccionar agua caliente y presione el botón **▶|⊗** para comenzar.

Deje que el agua fluya durante 3 a 5 segundos y luego presione el botón **▶|⊗** para detener.

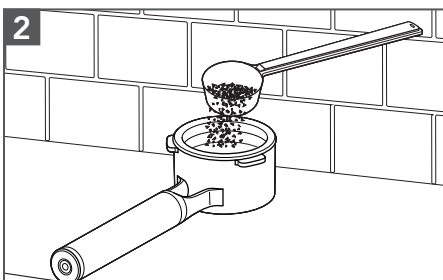
ESPAÑOL

USO DEL PRODUCTO

PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRESO











Seleccione el filtro deseado (consulte la tabla de selección de filtros). Presione el filtro dentro del portafiltro hasta que encaje en su lugar con un clic.

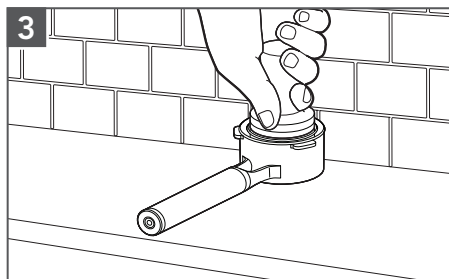


Llene el filtro con café expreso molido fino (consulte la tabla de selección de filtros para obtener recomendaciones de dosificación).

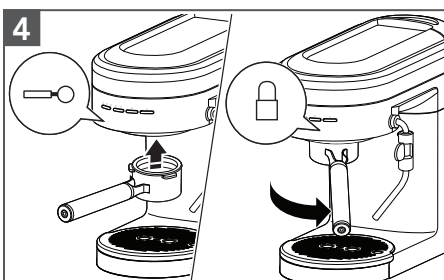
TABLA DE SELECCIÓN DE FILTROS

Tipo de filtro	Cantidad	Dosis (gramos)	Usar con
Pared simple 	1 dosis 	10 - 12	Café en grano recién molido
Pared simple 	2 dosis 	18 - 20	Café en grano recién molido
Pared doble 	1 dosis 	10 - 12	Café molido
Pared doble 	2 dosis 	18 - 20	Café molido

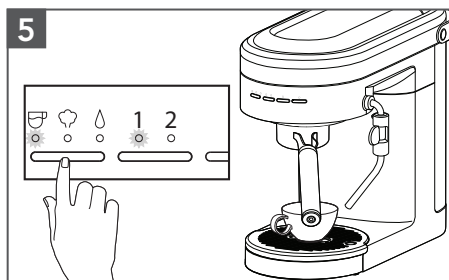
USO DEL PRODUCTO



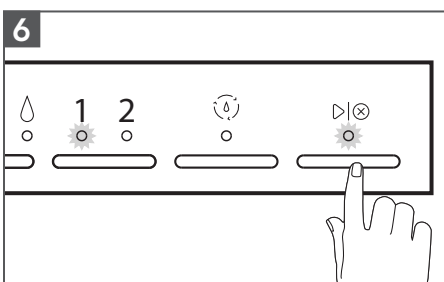
Golpee suavemente el portafiltro para nivelar el café molido y apóyelo sobre una superficie plana. Use el apisonador para apisonar el café molido. Retire el exceso de café molido del borde.



Coloque el portafiltro debajo de la cabeza de grupo con la manija alineada en la posición desbloqueada. Inserte el portafiltro en la cabeza de grupo y gírelo hacia el lado derecho para bloquearlo.



Presione el botón de Modo para seleccionar expreso. Presione el botón de Dosificación para seleccionar el número deseado de dosis: 1 (~ 1 oz / 30 ml) o 2 (~ 2 oz / 60 ml).



Presione el botón para ejecutar el ciclo de expreso seleccionado.

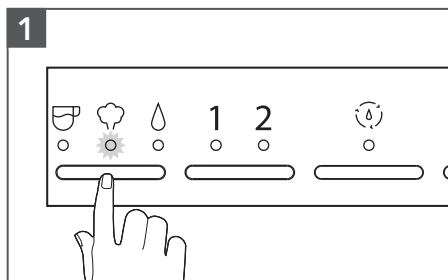
NOTA: No retire el portafiltro durante la preparación.

CONSEJO: La duración de la dosis debe ser entre 20 y 30 segundos para las selecciones de 1 y 2 dosis.

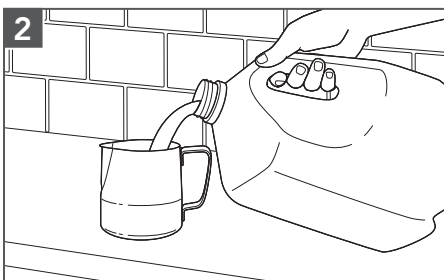
- Si es inferior a 20 segundos: reduzca el tamaño de molido y/o aumente la presión de apisonamiento.
- Si es superior a 30 segundos: aumente el tamaño de molido y/o reduzca la presión de apisonamiento.

USO DEL PRODUCTO

USO DEL MODO DE VAPOR PARA LA LECHE

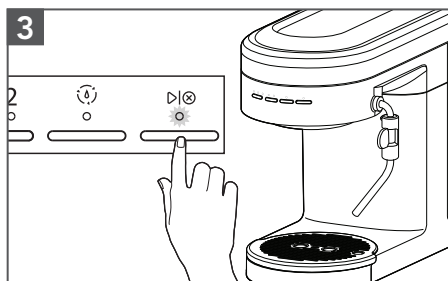


Presione el botón de Modo para seleccionar el vapor. La máquina comenzará a calentarse automáticamente, lo que se indica por el parpadeo de la luz del vapor. La luz del vapor se encenderá por completo cuando la máquina esté lista para vaporizar.

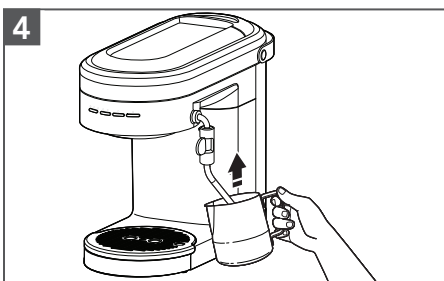


Llene la jarra de leche con la cantidad deseada de leche fría.

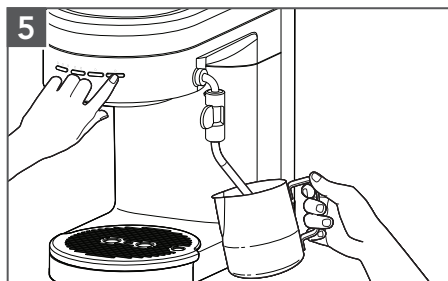
CONSEJO: Llene la jarra hasta la parte inferior del pico vertedor.



Incline la vara de vapor hacia la bandeja de goteo o dentro de una taza. Presione el botón para comenzar. Una vez que el agua se convierta en vapor, presione el botón para parar.



Ajuste la vara de vapor en la posición deseada. Sumerja la punta de la vara de vapor justo debajo de la superficie de la leche.

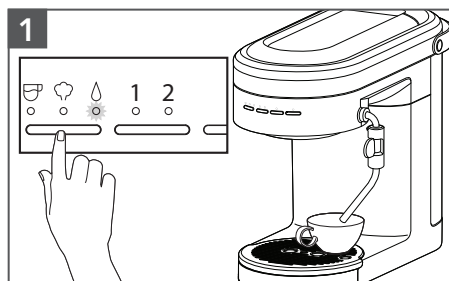


Presione el botón para iniciar el vapor. Haga espuma hasta alcanzar el nivel y la temperatura deseados. Para detener el vapor, presione nuevamente el botón . Para evitar salpicaduras, espere hasta que el vapor se detenga antes de retirar la vara de vapor de la leche.

USO DEL PRODUCTO

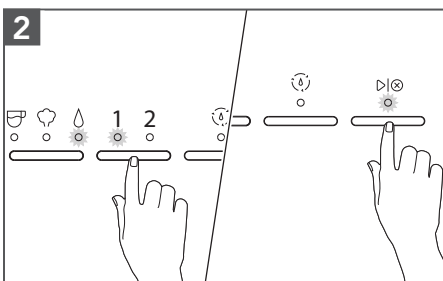
USO DE LA FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE

La vara de vapor también puede dispensar agua caliente, lo que es ideal para un café americano, té, chocolate caliente, etc. También puede usar agua caliente para precalentar las tazas.



Presione el botón de Modo para seleccionar agua.

Coloque una taza debajo de la vara de vapor.



Presione el botón de Dosificación para seleccionar el volumen de agua: 1 (~4 oz / 118 ml) o 2 (~6 oz / 177 ml).

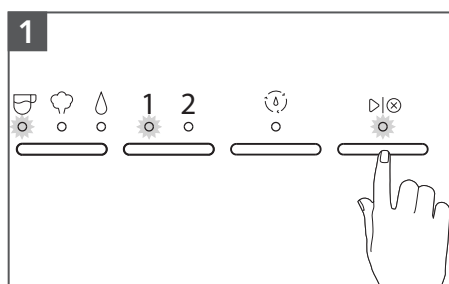
Presione el botón **▶⊗** para iniciar el ciclo. El agua fluirá por la vara de vapor.

NOTA: Puede pausar el ciclo si presiona el botón **▶⊗** para detener el flujo de agua antes de que se complete el ciclo.

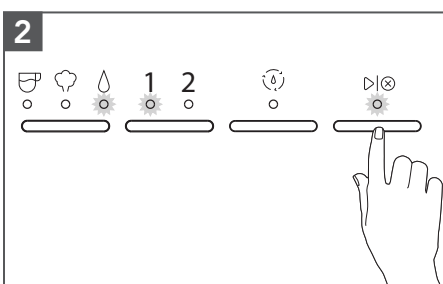
FUNCIÓN DE PROGRAMACIÓN

La máquina para café expreso está equipada con funcionalidad de programación. Cualquier configuración personalizada se guardará incluso en caso de que la máquina pierda alimentación eléctrica.

PROGRAMACIÓN DE LA CANTIDAD DE EXPRESO Y AGUA CALIENTE



Para cambiar el volumen de expreso preprogramado para las opciones 1 y 2: Presione el botón de Modo para seleccionar expreso. Seleccione la dosis que desea programar (1 o 2). Mantenga presionado el botón **▶⊗** hasta alcanzar la cantidad de expreso deseada en la taza. Mientras programa la dosis seleccionada, las luces de dosis y del botón **▶⊗** parpadearán. Las luces dejarán de parpadear cuando se complete la programación.

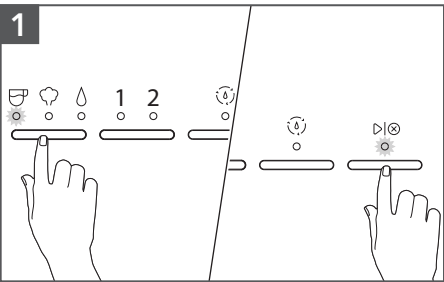


Para cambiar el volumen de agua preprogramado para las opciones 1 y 2: Presione el botón de Modo para seleccionar agua. Seleccione la dosis que desea programar (1 o 2). Mantenga presionado el botón **▶⊗** hasta alcanzar la cantidad de agua deseada en la taza. Mientras programa la dosis seleccionada, las luces de dosis y del botón **▶⊗** parpadearán. Las luces dejarán de parpadear cuando se complete la programación.

FUNCIÓN DE PROGRAMACIÓN

CONSEJO: Para restaurar todos los valores de fábrica, mantenga presionado el botón de Dosificación durante 3 segundos. Cambiar los volúmenes de expreso o agua predeterminados de fábrica puede afectar el rendimiento previsto de la máquina.

PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA Y LA DUREZA DEL AGUA

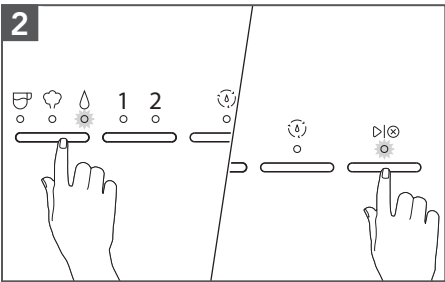


Para cambiar la temperatura preprogramada del agua: Presione el botón de Modo para seleccionar expreso y luego mantenga presionado durante 3 segundos.

Las luces indicadoras mostrarán la configuración predeterminada de fábrica o la configuración guardada anterior (consulte la tabla de luces indicadoras como referencia).

Presione el botón de Modo para seleccionar la temperatura deseada: baja, media o alta.

Para guardar la selección, presione el botón o espere 10 segundos.



Para cambiar la dureza preprogramada del agua: Presione el botón de Modo para seleccionar agua y luego manténgalo presionado durante 3 segundos.

Las luces indicadoras mostrarán la configuración predeterminada de fábrica o la configuración guardada anterior (consulte la tabla de luces indicadoras como referencia).

Presione el botón de Modo para seleccionar la dureza del agua deseada: baja, media o alta.

Para guardar la selección, presione el botón o espere 10 segundos.

TABLA DE LUCES INDICADORAS

Temperatura o dureza del agua			
Baja			
Media			
Alta			

NOTA: Dureza del agua - Baja: 0 a 60 ppm
Media: 60 a 120 ppm
Alta: más de 120 ppm

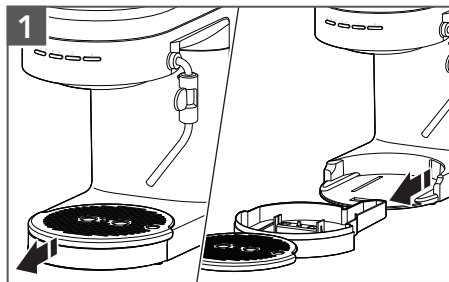
CONSEJO: Para restaurar todos los valores de fábrica, mantenga presionado el botón de Dosificación durante 3 segundos.

Todas las luces indicadoras parpadearán para indicar que se restauraron todos los valores.

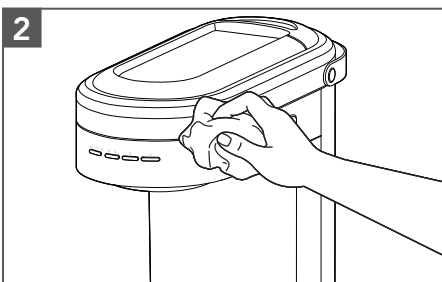
Para obtener mejores resultados, limpie con regularidad la máquina para café expreso y los accesorios.

IMPORTANTE: Presione el botón Inicio/cancelar **▶⊗** para parar la máquina para café expreso, y desenchufe la máquina para café expreso antes de limpiarla. Deje enfriar la máquina para café expreso y los accesorios.

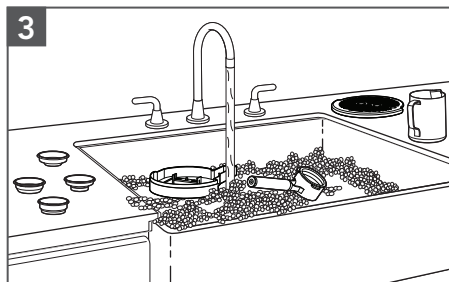
NOTA: No utilice limpiadores ni estropajos abrasivos al limpiar la máquina para café expreso o cualquier pieza o accesorio. No sumerja la máquina para café expreso o el cable en agua ni otro tipo de líquido.



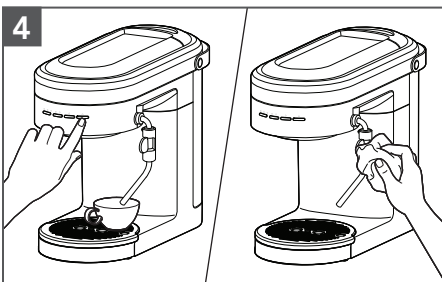
Cuando el indicador de la bandeja de goteo se eleva y se lo observa sobre la superficie de la placa de la bandeja de goteo, vacíe la bandeja de goteo y enjuáguela con agua tibia.



Limpie la carcasa de la máquina para café expreso y la cabeza de grupo con un paño limpio, suave y húmedo.



Lave la bandeja de goteo, el portafiltro, los filtros, la jarra de leche y la placa de la bandeja de goteo con agua tibia y jabón y enjuáguelos con agua limpia. Seque los elementos con un paño suave.





Limpie la vara de vapor después de cada uso. Presione el botón de Modo para seleccionar agua. Dirija la vara de vapor sobre la bandeja de goteo o dentro de una taza. Presione el botón **▶⊗** y espere de 3 a 5 segundos. Presione el botón **▶⊗** para parar. Limpie el exterior de la vara de vapor con un paño suave y húmedo.

NOTA: Para quitar la vara de vapor, presione el botón de liberación de la vara de vapor.

CUIDADO Y LIMPIEZA

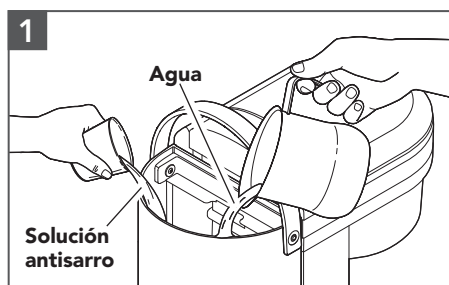
REMOCIÓN DEL SARRO DE LA MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO

El programa para quitar el sarro permite una descalcificación simple y efectiva de la máquina para café expreso. Quite el sarro de la máquina para café expreso con regularidad, pero como mínimo siempre que parpadee el indicador (Limpieza). La frecuencia de remoción del sarro depende de la dureza del agua en su zona. Por lo tanto, es importante programar la máquina para café expreso de acuerdo con el nivel de dureza del agua local.

NOTA: El proceso para quitar el sarro se realiza en 4 fases, dura aproximadamente 10 minutos y debe completarse antes del próximo uso de la máquina para café expreso. Durante el uso del programa de remoción del sarro, puede presionar el botón  para pausar el ciclo en cualquier momento. Además, también puede reanudarlo si presiona el botón .

IMPORTANTE: Utilice únicamente una solución antisarro adecuada para máquinas para café expreso.

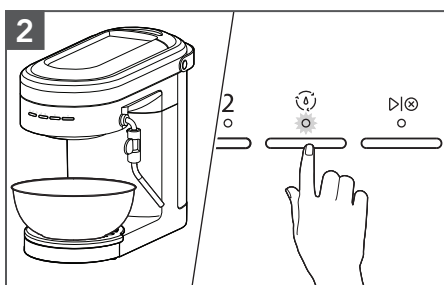
PROCEDIMIENTO DE REMOCIÓN DEL SARRO DE LA CABEZA DE GRUPO






Vierta 8.5 oz / 250 ml de agua y 4.25 oz / 125 ml de solución antisarro en el tanque de agua.

NOTA: El ciclo de limpieza está diseñado para funcionar según los volúmenes de agua y solución antisarro mencionados anteriormente.

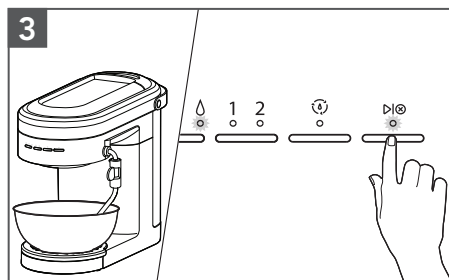
El ciclo no se puede completar con menos volumen que el mencionado anteriormente.



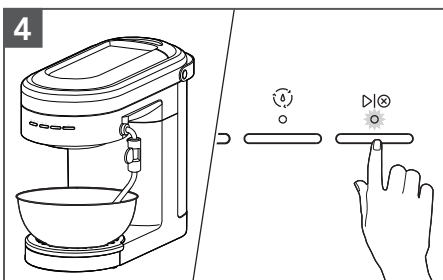
Fase 1: Coloque un recipiente (~17 oz / 0,5 l) en la bandeja de goteo, debajo de la cabeza de grupo. Presione el botón  (Ciclo de limpieza) durante 3 segundos o hasta que la luz de limpieza se encienda de forma permanente. Luego, presione el botón  para iniciar la primera fase del ciclo de remoción del sarro.

El indicador  (Inicio/Cancelar) parpadeará rápidamente después de que se complete la primera fase. Vacíe el recipiente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

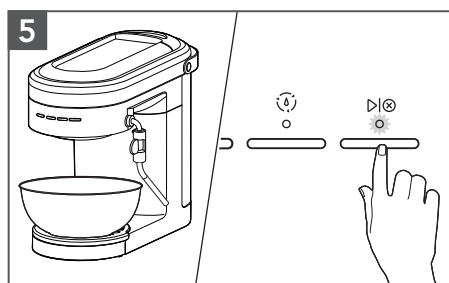


Fase 2: Coloque el recipiente (~17 oz / 0,5 l) debajo de la vara de vapor. Luego, presione el botón ►|⊗. (Inicio/Cancelar) ►|⊗ y las luces de modo de agua parpadearán rápidamente después de que se complete la segunda fase. Vacíe el recipiente.



Fase 3: Coloque el recipiente (~17 oz / 0,5 l) debajo de la vara de vapor. Vacíe, enjuague y vuelva a llenar el tanque de agua con agua potable hasta la línea de llenado máximo. Vuelva a bajar la tapa del tanque de agua. Presione el botón ►|⊗.

El indicador ►|⊗ (Inicio/Cancelar) parpadeará rápidamente después de que se complete la tercera fase. Vacíe el recipiente.



Fase 4: Coloque un recipiente (~ 17 oz / 0,5 l) en la bandeja de goteo, debajo de la cabeza de grupo. Luego, presione el botón ►|⊗. La luz de limpieza y la del botón ►|⊗ parpadearán rápidamente después de que se complete la cuarta y última fase. Vacíe el recipiente.


Presione el botón ►|⊗ para completar el ciclo de limpieza. La máquina para café expreso volverá al modo de calentamiento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DURANTE EL INVIERNO

IMPORTANTE: Para evitar daños, use y almacene la máquina para café expreso donde no se congele. Debido a que puede quedar agua dentro de la unidad, el congelamiento puede dañar el producto. Si va a almacenar o a trasladar la máquina para café expreso durante una temporada de temperaturas de congelamiento, púrguela.

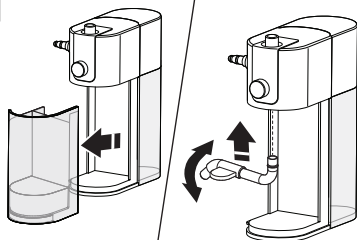
Para purgar la máquina para café expreso, asegúrese de que la vara de vapor esté conectada y que el tanque de agua esté al menos medio lleno.

1. Coloque una taza debajo de la boquilla de la vara de vapor.
2. Encienda la máquina para café expreso, presione el botón de Modo para seleccionar el vapor. Presione el botón . Una vez que el vapor salga de la vara de vapor durante aproximadamente 10 segundos, retire el tanque de agua y permita que el agua restante que se encuentra dentro de la máquina salga a través de la vara de vapor.
3. El ciclo de purga se completará una vez que la máquina para café expreso se detenga y el modo de agua parpadee.
4. Coloque el botón de encendido/apagado (ícono) en la posición de apagado. Vacíe y vuelva a colocar el tanque de agua. Luego, desenchufe la máquina para café expreso.

MONTAJE DEL PRODUCTO

Antes de usar por primera vez, limpie todas las piezas y accesorios. (consulte la sección "Cuidado y limpieza").

1

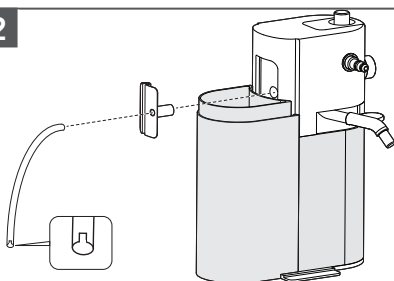


Cómo ensamblar la jarra de leche:

Quite el contenedor de almacenamiento e inserte el tubo de la jarra de leche. Luego, vuelva a colocar el contenedor de almacenamiento.

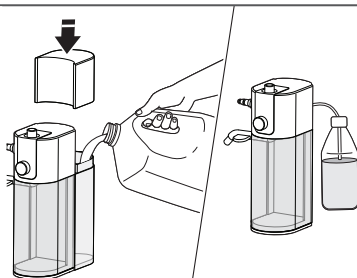
Consejo: Humedezca el extremo del tubo de la jarra de leche con agua para facilitar el ensamblaje.

2



Quite la tapa del tanque de leche. Inserte el conector de la manguera para la leche en el orificio de entrada de la leche. Inserte firmemente la manguera para la leche en el conector de la manguera para la leche. Sumerja la manguera para la leche en el tanque de leche.

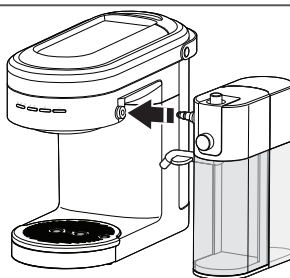
3



Llene el tanque de leche según lo desee (máx. 17 oz) con leche fría y vuelva a colocar la tapa de dicho tanque.

También, puede sumergir directamente la manguera para la leche en cualquier contenedor o botella de leche.

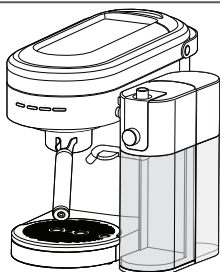
4



En la máquina para café expreso, presione el botón de liberación de la varilla de vapor y quítela.

Alinee el puerto de liberación de vapor con la máquina, presione ambos hasta oír un clic. Dirija el tubo de la jarra de leche hacia la taza.

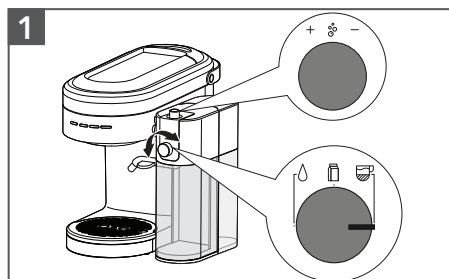
5



Su máquina para café expreso con el accesorio espumador de leche ya está lista para ser usada.

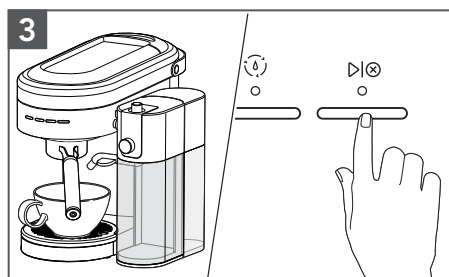
USO DEL PRODUCTO

PARA LA ESPUMA DE LECHE



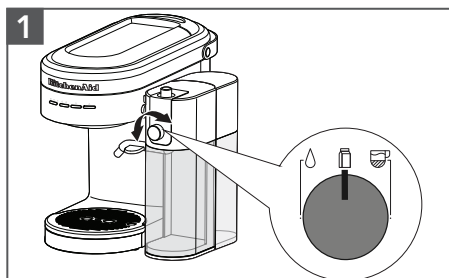
Coloque la perilla de funciones en la función de espuma de leche. Rote la perilla de ajuste del nivel de espuma al nivel deseado.

NOTA: Para la perilla de ajuste del nivel de espuma, se recomienda comenzar con una rotación de 90 grados desde la ubicación atornillada.



Coloque la taza deseada debajo del portafiltros y la jarra de leche.

Presione el botón  en la máquina para café expreso para iniciar el ciclo.

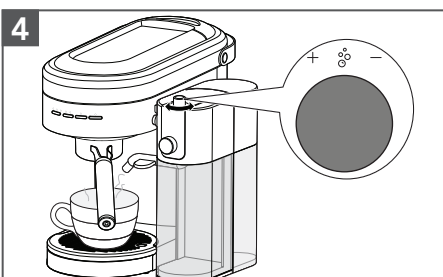


Alinee la perilla de funciones en el accesorio espumador de leche para la función de leche caliente.



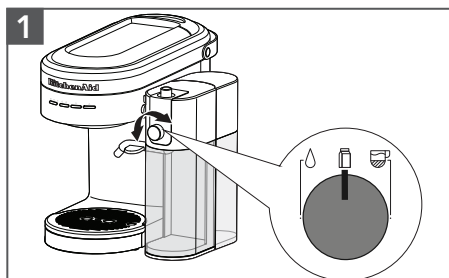
Encienda la máquina para café expreso, presione el botón de modo para seleccionar el vapor.

Presione el botón de dosificación hasta que se encienda la luz 1 o 2 (1 para menos leche y 2 para más leche).



El nivel de espuma se puede ajustar mediante el ciclo para espumar automático al girar la perilla de ajuste del nivel de espuma.

PARA LA FUNCIÓN DE LECHE CALIENTE



Alinee la perilla de funciones en el accesorio espumador de leche para la función de leche caliente.



Encienda la máquina para café expreso, presione el botón de modo para seleccionar el vapor. Presione el botón de dosificación hasta que se encienda la luz 1 o 2 (1 para menos leche y 2 para más leche).

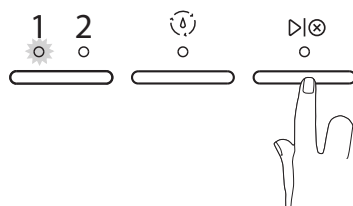
USO DEL PRODUCTO

3



Coloque la taza deseada debajo del portafiltros y la jarra de leche.

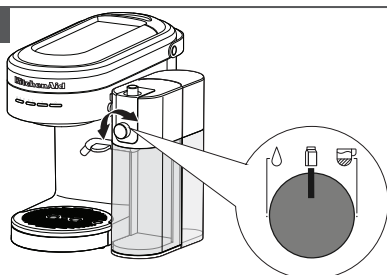
4



Presione el botón **▶⏸** en la máquina para café expreso para iniciar el ciclo.

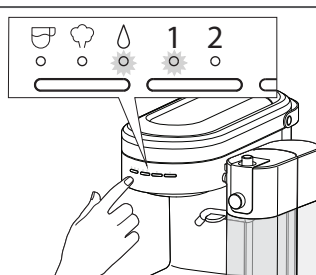
PARA AGUA CALIENTE

1



Alinee la perilla de funciones en el accesorio espumador de leche para la función de agua caliente.

2



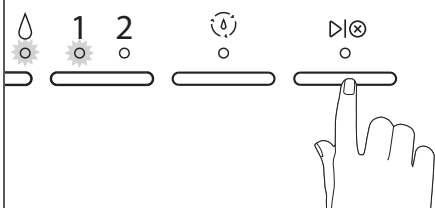
Encienda la máquina para café expreso y alterne el botón de modo para seleccionar agua. Presione el botón de dosificación hasta que se encienda la luz 1 o 2 (1 para menos agua y 2 para más agua).

3



Coloque la taza deseada debajo del portafiltros y la jarra de leche.

4



Presione el botón **▶⏸** en la máquina para café expreso para iniciar el ciclo.

USO DEL PRODUCTO

FUNCIÓN DE PROGRAMACIÓN

La máquina para café expreso está equipada con una funcionalidad de programación para dosificaciones de agua y leche personalizadas (1 y 2).

NOTA: El accesorio espumador de leche se debe ensamblar a la máquina para café expreso para guardar cualquier configuración personalizada.

Bebidas	Seleccione la función	Seleccione la dosificación	Preparación
Espuma o leche	Vapor (☞)	1 o 2	Presione y mantenga el botón ►⊗ en la máquina para café expreso hasta obtener el volumen deseado en su taza.
Agua caliente	Agua (Δ)	1 o 2	

ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA

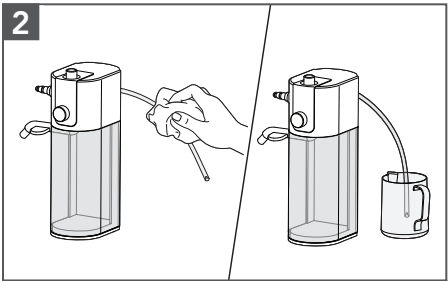
LIMPIE DESPUÉS DE CADA USO

1



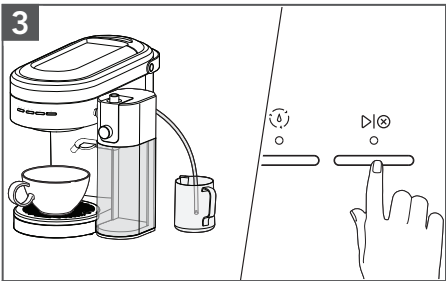
Retire la tapa del tanque de leche y almacénela en un refrigerador.

2



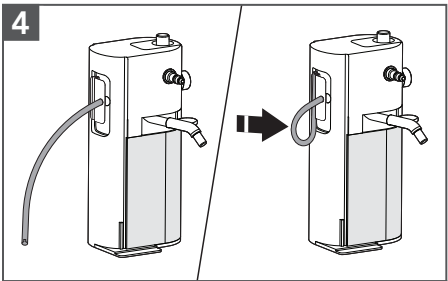
Limpie el exterior de la manguera para la leche con un paño suave y húmedo. Coloque la manguera para la leche en una taza de agua limpia.

3



Coloque una taza debajo de la jarra de leche. Repita los últimos ciclos utilizados para enjuagar el sistema con agua limpia.

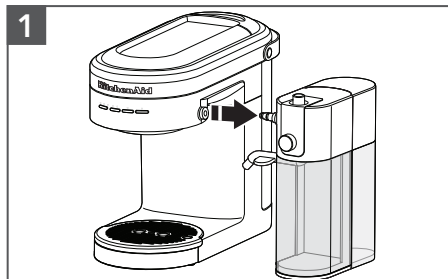
4



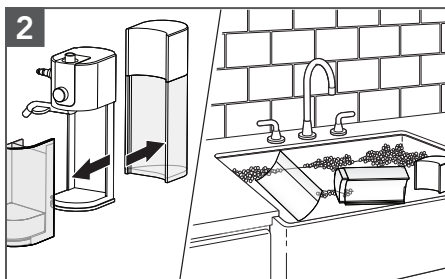
Para almacenar la manguera para la leche, dóblela y colóquela en la abrazadera de la manguera para la leche.

CUIDADO Y LIMPIEZA

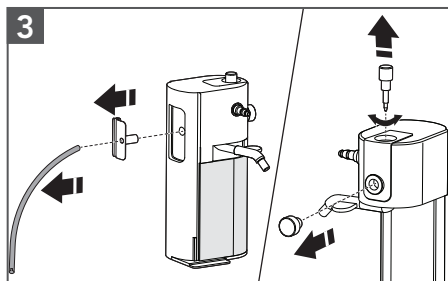
CÓMO LIMPIAR CON PROFUNDIDAD EL ACCESORIO ESPUMADOR DE LECHE



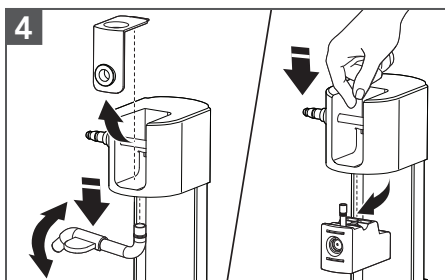
Presione el botón de liberación de la varilla de vapor de la máquina para café expreso para liberar el accesorio espumador de leche.



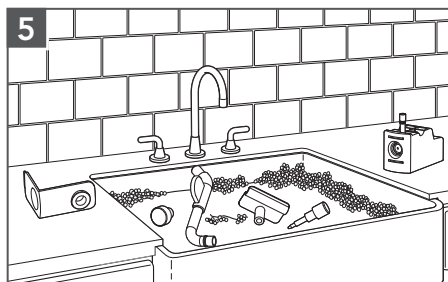
Quite el tanque de leche y límpielo con agua tibia con jabón. Quite el contenedor de almacenamiento.



Retire la manguera para la leche y el conector de la manguera.
Retire la perilla de ajuste del nivel de espuma. Para ello, desenróscuela hacia la izquierda. Tire la perilla de funciones.



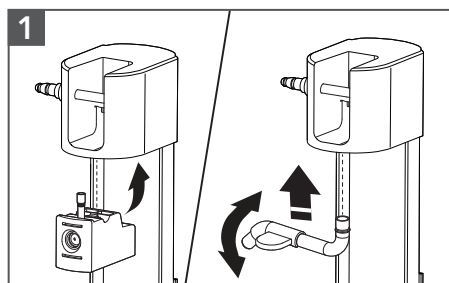
Quite la placa decorativa. Quite la jarra de leche. Para ello, tire y gire hacia abajo.
Quite el componente del **espumador de caucho negro**. Para ello, **presione hacia abajo desde la parte superior y tire desde la parte inferior**.



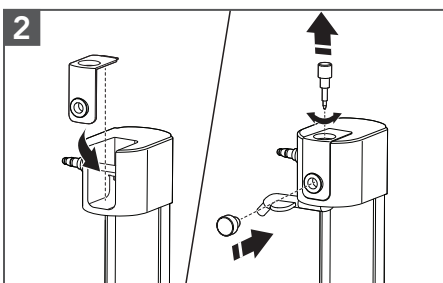
Lave la perilla de ajuste del nivel de espuma, la perilla de funciones, el conector de la manguera para la leche, la manguera para la leche, la jarra de leche y el componente del espumador de caucho negro en agua tibia con jabón o en una solución de limpieza diseñada para espumadores de leche. Enjuague con cuidado con agua limpia y seque con un paño suave.

NOTA: Use el cepillo de limpieza proporcionado para llegar a zonas pequeñas y lograr una limpieza profunda.

CÓMO VOLVER A MONTAR EL PRODUCTO



Siga los pasos de desmontaje para montar todo nuevamente. Coloque el componente espumador de caucho negro en la estructura principal. Coloque el tubo de la jarra de leche en el lugar, presione hacia arriba y gire hasta escuchar un clic.



Vuelva a colocar la placa decorativa.
Inserte y gire la perilla de ajuste de nivel de espuma para colocarla en su lugar.
Vuelva a colocar la perilla de funciones en su lugar.

ESPAÑOL

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico



Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Problema	Solución
La máquina para café expreso no arranca	Verifique que la máquina para café expreso esté enchufada correctamente en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
	Verifique si el interruptor principal de encendido/apagado está en posición de encendido.
	Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
El café expreso fluye lentamente o solo gotea	El café está molido demasiado fino. Use un molido un poco más grueso.
	El café está apisonado demasiado fuerte. Apisone con un poco menos fuerza, entre 30-40 lb o 15-20 kilogramos de fuerza.
	El filtro se puede tapar. Use un alfiler para destapar los agujeros.
	Es posible que sea necesario quitar el sarro de la máquina para café expreso. Consulte la sección "Remoción del sarro de la máquina para café expreso".

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Todas las luces de modo/dosificación parpadean	La máquina está en modo de protección para evitar que la bomba se sobrecaliente. Apague la máquina por 7,5 minutos.
El café expreso fluye demasiado rápido	El café está molido demasiado grueso. Use un molido un poco más fino.
	No hay suficiente café en el filtro. Aumente la dosis de café. Consulte la sección "Tabla de selección de filtros".
	El café está apisonado con demasiada suavidad. Apisone con un poco más de firmeza, entre 30-40 lb o 15-20 kilogramos de fuerza.
El expreso fluye sobre el borde del portafiltro	El portafiltro no está insertado en la cabeza de grupo correctamente. Asegúrese de que el portafiltro esté completamente insertado y girado hasta que la manija esté alineada con el ícono de bloqueo.
	Hay café molido alrededor del borde del filtro. Retire el exceso de café molido para garantizar el sellado adecuado con la cabeza de grupo.
	Hay demasiado café en el filtro. Use una dosis más baja de café. Consulte la sección "Tabla de selección de filtros".
La vara de vapor no produce agua caliente/vapor	No se ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. Permita que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento.
El vapor/agua caliente fluye lentamente desde la vara de vapor	La vara de vapor está tapada parcialmente. Retire la vara de vapor de la máquina para café expreso. Remójela en una solución de limpieza y use un alfiler para limpiar el orificio y enjuáguela con agua limpia.
	Es posible que sea necesario quitar el sarro de la máquina para café expreso. Consulte la sección "Remoción del sarro de la máquina para café expreso".
No se produce crema	El café está molido demasiado grueso. Use un molido un poco más fino.
	El café está apisonado con demasiada suavidad. Apisone con un poco más de firmeza, entre 30-40 lb o 15-20 kilogramos de fuerza.
	El filtro de pared simple podría haberse utilizado con café molido previamente. Consulte la sección "Tabla de selección de filtros".
Se produce un sonido de golpeteo/bombeo durante el ciclo de expreso, vapor o agua caliente	La máquina para café expreso está funcionando normalmente, por lo que no es necesario hacer nada.
La luz de vapor y todas las luces de dosis parpadean	La máquina está en modo de protección para evitar el sobrecalentamiento. Apague la máquina por 10 minutos.
La luz de agua parpadea continuamente	Asegúrese de que haya agua en el tanque de agua y de que el tanque de agua esté ensamblado correctamente.
	La vara de vapor está tapada. Sáquela de la máquina para café expreso y límpiela a fondo.
	El disco de café es demasiado denso, ajústelo con un tamaño de molido más grande. Si usa un filtro de doble pared, limpie el orificio de salida con un alfiler.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Todas las luces parpadean al mismo tiempo	Apague la máquina para café expreso y desenchúfela durante 10 minutos, aproximadamente. Luego, vuelva a enchufarla y encienda la máquina. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.
Todas las luces están encendidas continuamente	Si el problema vuelve a ocurrir, desconecte la máquina por aproximadamente 5 minutos, vuelva a conectar y reinicie la máquina, luego corra un ciclo completo de limpieza.
Si no se puede seleccionar el vapor y el agua caliente:	Es posible que el accesorio espumador de leche no esté conectado de la manera correcta. Consulte la sección "Montaje del producto".
Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente	Consulte el capítulo "Cómo obtener servicio técnico" en la sección "Garantía y servicio". No devuelva la máquina para café expreso a la tienda minorista, ya que ellos no brindan servicio técnico.
Si no dispensa leche:	Es posible que el conector de la manguera para la leche y la manguera para la leche no estén colocados de la manera correcta. Consulte la sección "Montaje del producto".

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE KITCHENAID® PARA LA MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las máquinas de café expreso que se utilicen en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	<p>Reemplazo sin complicaciones de su máquina de café expreso.</p> <p>Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la eXperiencia del cliente 1-800-541-6390.</p> <p>O BIEN</p> <p>El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra.</p> <p>El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.</p>
KitchenAid no pagará por:	<p>A. Reparaciones cuando su máquina de café expreso se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.</p> <p>B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</p> <p>C. Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar la máquina de café expreso a un centro de servicio autorizado.</p> <p>D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra de las máquinas para café expreso operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.</p>
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS <p>LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A DOS AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.</p> <p>SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.</p>	

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la máquina para café expreso presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o similar a su domicilio sin cargo y de devolver su máquina para café expreso original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su máquina para café expreso fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para

la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No use números de apartados de correo).

Cuando reciba la máquina para café expreso de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la máquina para café expreso original y devolverla a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la máquina para café expreso presentara alguna falla durante el primer año de compra, reemplazaremos su máquina para café expreso con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su máquina para café expreso fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para

la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba la máquina para café expreso de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la máquina para café expreso original y devolverla a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la máquina para café expreso para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin cargo al **1-800-807-6777**.


Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin cargo al **01-800-0022-767**.

GARANTÍA Y SERVICIO

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra o recepción original del producto garantizado. Para Colombia: la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:	<p>En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A. En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. En Puerto Rico: Whirlpool Corporation. En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.</p>	
Término de la garantía:	<p>Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.</p>	
KitchenAid cubrirá	<p>La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.</p>	

Esta Garantía no comprende:

- A. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
- B. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.
- C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).
- D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- E. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- F. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal.

GARANTÍA Y SERVICIO

- G. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- H. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
- I. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- J. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

Las especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso y mantenimiento del producto, así como las de su reparación y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos - se encuentran detalladas en este Manual de Uso. La solicitud de cumplimiento de ésta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

Para México la garantía no es efectiva únicamente en los siguientes casos:

- A. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
- C. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia; en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente, siempre y cuando el usuario muestre el comprobante de compra para validar la vigencia de la garantía.

Las condiciones de validez de la garantía están sujetas a que el producto garantizado:

- Sea utilizado en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Sea instalado y usado conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Sea mantenido protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia).

Nota importante:

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

GARANTÍA Y SERVICIO

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo:
Ciudad y País de compra:	Serie No:
Fecha de compra:	Factura No:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

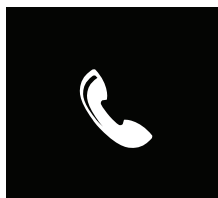
Para hacer efectiva esta garantía:

- Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de los países que se mencionan a continuación. Si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.
- El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza llenada con los datos solicitados en la sección "Individualización del producto garantizado" y debidamente sellada por el distribuidor que la vendió.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto en los domicilios y/o teléfonos siguientes:

GARANTÍA Y SERVICIO

México <p>Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634 Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767 Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado de 8:00 h a 17:00 h, Domingo de 10:00 h a 17:00 h www.kitchenaid.com.mx Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.</p>	El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua <p>Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002. Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlalia - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador. En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029 En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid-ca.com</p>
Guatemala <p>Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala Línea única nacional: (502) 24700858 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com www.kitchenaid-ca.com</p>	Colombia <p>Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C. En Bogotá: 4049191 Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactocolombia@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com.co</p>
Venezuela <p>Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com</p>	Ecuador <p>Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador. Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoecuador@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com.ec</p>
Puerto Rico <p>Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966 En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400 Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com</p>	República Dominicana <p>Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: Línea de atención: 1-809-200-9990 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do</p>

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://kitchenaid.com/quickstart)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://kitchenaid-latam.com)

KitchenAid®

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.